Das goldene Familienbuch

oder

der köstlichste Hausschatz

für

de Haus- und Landwirthschaft und für Jedermann.

Fünfte, sehr vermehrte und verbesserte Auflage.
Dritter Abdruck.

Plauen.
Verlag von August Schröter.
1866.

Vorrede zur fünften Auflage.

Die außerordentlich beifällige Aufnahme, welche „das goldene Familienbuch“ in den ersten vier Auflagen zu 25,000 Exemplaren in den Familien gefunden hat, machte es dem Herausgeber gegenwärtiger fünften, sehr vermehrten Auflage zur heiligen Pflicht, dasselbe seinem Zwecke: **ein wahres Familienbuch**, ein treuer und zuverlässiger Rathgeber, ein hilfreicher Hausfreund und praktischer Nothhelfer in mancherlei Verlegenheiten und Bedrängnissen zu sein — immer näher zu führen. Viele hundert Fälle und Lagen kommen im täglichen Leben vor, in denen man augenblicklich Rath und Hilfe bedarf, ohne doch bei einem Arzte oder Chemiker das Gewünschte sich erholen zu können oder zu wollen. Hier tritt das „goldene Familienbuch“ rathend und hilfreich ein. Wo demnach im Wohnzimmer und in der Schlafkammer, in der Küche wie im Keller, im Hause und im Garten ein Uebelstand hervortritt, der Abstellung verlangt, eine Verbesserung wünschenswerth, eine zweckmäßige Einrichtung nothwendig erscheint, in Bezug auf das Mittel selbst oder dessen Anwendung aber augenblickliche Verlegenheit oder Unsicherheit sich hindernd entgegenstellen will, da möge man unbedenklich das „goldene Familienbuch“ fragen und dieses wird nur in den seltensten Fällen seine Antwort schuldig bleiben. Bei der Auswahl von Hilfsmitteln ist sorgfältig auf die möglichste **Einfachheit** und **Billigkeit**, sowie ganz besonders darauf Rücksicht genommen worden, daß dieselben überall **leicht zu beschaffen** und durch die Erfahrung hinlänglich erprobt sind. Eigentliche technische und chemische Anweisungen will das „goldene Familienbuch“ eben so wenig geben, als

derartige Werke ersetzen oder Technikern und Chemikern von Fach Belehrungen ertheilen, noch weniger befaßt es sich mit Universal- und Geheimmitteln, die täglich mehr als Schwindel sich herausstellen; es strebt nur nach dem Ruhme, der Hausfrau und dem Hausvater für den gewöhnlichen Haushalt, für den Garten und das Feld in zahllos vorkommenden Anlässen einen guten Rath, ein probates Mittel zu empfehlen. Der zweite, theoretische Theil des „goldenen Familienbuchs" ist den müßigen Stunden gewidmet, in denen das Familienglied jedes Alters und Geschlechts für die verschiedenen Lagen und Verhältnisse des menschlichen Lebens wohlgemeinte und gediegene Lehren und Grundsätze sucht und findet, nach denen es sein Verhalten und Benehmen regeln möge. Und wir sind gewiß, daß die Beachtung der hierin gegebenen Winke unendlichen Segen stiften, zur Förderung des häuslichen und Familienglückes außerordentlich beitragen werde. Dem jungen Gatten und Vater geht oft noch eben so häufig, wie seiner Gattin, die Mutter werden will, oder es geworden ist, der väterliche und mütterliche Beirath und natürlich alle Erfahrung ab, was Beide in Bezug auf Behandlung der Kinder in gesunden und kranken Tagen in so vielen Fällen und unter gewissen Umständen zu thun oder zu unterlassen haben. Dafür, und für das Benehmen aller Theile gegen einander im häuslichen Leben hat unser „goldenes Familienbuch" so manches schwer wiegende Wort, so manchen goldenen Rath, dessen gewissenhafte Befolgung — dafür verbürgen wir uns — Niemand bereuen, wohl aber oft genug zum stillen Danke gegen den treuen und verschwiegenen Rathgeber so manches Herz verpflichten wird.

Und so wandere denn aus, mein goldenes Buch, in alle Länder deutscher Zunge, suche Dir zu den zahlreichen alten noch zahlreichere neue Freunde und Gönner in jedem Hause, in jeder Familie und bezahle Deinen Dank für freundliche und gastliche Aufnahme hundertfältig durch die Dienstfertigkeit, mit der Du Deine Schätze öffnest!

Plauen, im October 1865.

Der Herausgeber.

Erste Abtheilung

des

goldenen Familienbuches.

Für die Hauswirthschaft.

1. Abbildung, genaue, einer Pflanze zu erhalten.

Man reibt ein Blatt Papier mit gepulvertem Drachenblute.*) Auf dieses Papier legt man den Theil der Pflanze, von welchem man einen guten Abdruck haben will, drückt ihn darauf oder reibt so, daß sich das Pulver daran ansetzt. Dann legt man das Papierblatt auf ein anderes angefeuchtetes und wird so einen Abdruck erhalten, der einer lithographirten Abbildung ähnlich ist. Stark geäderte Pflanzenblätter auf der Rückseite mit Oelfarbe bestrichen, auf Papier gelegt, mit einem Papierblättchen überdeckt und abgerieben bewirkt das Verfahren auf noch kürzerem Wege.

---

2. Abtritte geruchlos zu machen.

Der üble Geruch aus Düngergruben, namentlich im Sommer an heißen Tagen, ist nicht nur sehr unangenehm, sondern auch der Gesundheit sehr nachtheilig. Man werfe von Zeit zu Zeit Torfstaub oder gehörig erkaltete Asche und Stroh hinein, oder man bringt in die Gruben einige Schichten trockene Steinkohlenasche und schüttet dann, um die übelrichenden Gase einigermaßen zu unterdrücken, eine Auflösung von Chlorkalk oder Salzsäuere hinein, was man einige Tage nach einander wiederholt. Nach einigemal wiederholtem Einschütten der Asche hat sich beinahe aller Geruch der Abtritte verloren. Die Steinkohlenasche wirkt durch Bedeckung der Masse, Abhalten der Luft und Absondern des Wassers. Auch giebt diese Asche, mit Exkrementen vermengt, einen sehr guten desinficirten Dünger.

Mephitische Luft wird auch dadurch schon entfernt, daß man eine Quantität kochenden Wassers in die Grube schüttet.

Ein wohlfeiles Hausmittel ist Eisenvitriol. Man löse 3 Pfund Eisenvitriol in 8—9 Maaß warmem Wasser vollständig auf und gieße diese Lösung von Zeit zu Zeit durch die Abtrittsbrille. Sollen die Gruben behufs der Räumung geruchlos gemacht werden, so setze man diese Flüssigkeit in stärkerem Maße dem Inhalte der Grube zu und rühre sie mit einer Stange unter dieselbe. Die Wirkung ist vollständig, der Dünger selbst aber wird dadurch wesentlich verbessert.

---

*) Drachenblut ist der eingekochte Saft mehrerer in Ostindien wachsender Bäume, welches man früher besonders zur Stillung von Blutungen und Durchfällen innerlich gebrauchte und das man in jeder Apotheke erhält.

Ein Mittel, um dem üblen Geruche der Abtritte ein für allemal abzuhelfen ist folgendes:

Man lasse eine einen Zoll weite Röhre von Zinkblech oder Holz verfertigen, das Sitzbrett an geeigneter Stelle durchbohren, die Röhre da hineinfügen und so anbringen, daß sie oben zum Dache hinausführt, sollte es auch allenfalls durch zwei Stockwerke gehen. Wird nun die Brille zugehalten, so steigen die Dünste in der Röhre empor und werden oben von dem Winde forgeführt und von Niemand bemerkt. Am einfachsten wird die Röhre aus Holz gemacht, aus zwei ausgekehlten und an einander geleimten Glaserlatten. Es ist zweckmäßig, wenn über das Oberende der Röhre ein kleines Regendach angebracht wird. Manche Gebäude haben eine solche Lage, daß bei gewissen Winden die Dünste in der Röhre herabgedrückt werden; wenn sich das zeigt, so lasse man auf der Röhre einen Helm anbringen, der sich, vermöge einer Fahne, nach dem Winde dreht, so daß die Oeffnung nie dem Winde entgegensteht, ähnlich wie man solche Helme auf Schornsteinen hier und da findet.

---

3. Aepfel bis in den Sommer frisch zu erhalten.

Man kann Aepfel schon dadurch sehr lange und gut erhalten, daß man sie in Korn steckt, welches dadurch durchaus nicht leidet.

Oder man legt die Aepfel schichtenweise, ohne daß eine Frucht die andere berührt, in ausgeglühten Sand in ein Gefäß, dessen gut schließender Deckel die Luft abhält. Der Sand nimmt die Ausdünstung der Aepfel auf und so bleiben diese trocken und behalten ihr Aroma.

Bis in den Sommer hinein aber werden die Aepfel frisch erhalten, indem man eine oder mehrere reine Bütten von beliebiger Größe mit Aepfeln dergestalt anfüllt, daß ungefähr ein handhoher Raum von der Bütte oben leer bleibt. Sodann bedeckt man diese Aepfel mit Wachholderreisern und mit zugepaßten Bretern, so daß kein Apfel hindurchkommen kann, legt dann darüber noch ein Querbret, welches mit einem hinlänglichen schweren Steine befestigt wird. Sodann wird die Bütte mit reinem Brunnenwasser angefüllt, so daß das Wasser die erstgenannten Breter übersteigt. In einem und demselben Wasser bleiben die so zubereiteten Aepfel stehen, bis man gegen Ostern, Pfingsten und noch späterhin davon genießen will, wo man alsdann in den warmen Sommertagen einen kühlenden und erquickenden Genuß von denselben haben wird. Bei dem jeweiligen Verbrauche dieser Aepfel ist zu beobachten, daß man die ganze Breterbedeckung nicht abnehmen, auch nicht mit den Händen in das Wasser greifen darf (weil sonst letzteres sowohl, als auch die Aepfel selbst verderben), sondern die Aepfel werden mit einer Gabel herausgespießt.

Die also aufbewahrten Aepfel bekommen einen vollkommenen Weingeschmack und haben das Ansehen, als wären sie in Wein gesotten und abgekühlt worden; beim Gebrauch werden sie wie abgesottene Kartoffeln geschält. Sie sind, wie vorbemerkt, in den heißen Sommertagen eine erquickende und kühlende Speise, nur darf man, wegen letzterer Eigenschaft, nicht zu viel auf einmal davon genießen.

---

4. Aepfelbutter oder das sogenannte Kraut zu bereiten.

Am preußischen Niederrhein wird aus Aepfeln ein Produkt gewonnen, welches, da es sich ohne Schwierigkeiten mehre Jahre aufbewahren läßt, für die ärmern Klassen ein treffliches Surogat der Butter, für die Wohlhabenden aber einen Leckerbissen, zum Butterbrod genossen, abgiebt. Allgemein wird dieses schlechthin Kraut genannt. Jede Sorte Aepfel ist tauglich, um sogenanntes Kraut daraus zu bereiten. Die ordinären Kochäpfel geben die schlechteste Sorte, die gewöhnlich für die Dienstboten bereitet wird und ziemlich stark sauer schmeckt. Die feinen Tischäpfel geben eine mittlere Sorte, die zwar einen Theil des den verschiedenen Sorten eigenthümlichen Aromas schmecken läßt, dem weichen Gaumen jedoch noch zu sauer ist. Die beste Sorte wird deshalb aus den süßen Sorten gewonnen. Alle Aepfel, die einen hervorstechend süßen, um sie roh zu genießen, fast unangenehm süßen Geschmack haben, liefern gutes Kraut. Es giebt allerdings wieder viele Arten süße Aepfel, und die am meisten aromatischen unter diesen sind die vorzüglichsten; die Süßigkeit bleibt aber die Hauptsache. Die Bereitung des sogenannten Krautes ist eine sehr einfache. Man läßt die eingeernteten Aepfel 4 bis 6 Wochen auf einem trockenen Boden möglichst dünn zerstreut liegen, bis sie vollkommen mürbe geworden sind. Da geringes Anfaulen nicht schadet, so werden die Aepfel nur geschüttelt oder abgeschlagen und ist somit das Einernten sehr einfach. Die Aepfel werden in ziemlichen Quantitäten, am Besten wohl jedesmal ein Wispel, in einem kupfernen Kessel gekocht, nachdem derselbe zuvor mit reinem Fett ausgeschmiert worden ist, um das Anbrennen zu verhüten. Man gießt auf diese Quantität 6 bis 12 Quart Wasser zu und kocht die Aepfel ganz zu Brei. Die Masse wird nun mit etwas langem Häcksel vermischt, damit sie sich reiner auspreßt, in ein starkes, grobes Tuch geschlagen und der Saft möglichst rein ausgepreßt. Dieses geschieht meist in ganz gewöhnlichen Hebelpressen. Die Rückstände, wenn auch quantitativ unbedeutend, gewähren ein vorzügliches Futter für milchgebende Kühe. Der Saft wird nun eingekocht, wobei man jedoch auch sehr vorsichtig wegen des Anbrennens sein muß und nur kupferne Geräthe anwenden darf, da die häufige Berührung mit Eisen das Kraut trübe macht. Der Zeitpunkt, wenn das Kraut gut ist, kann nur durch Versuche gefunden werden. Man schöpft nämlich kleine Quantitäten aus, läßt sie rasch genug kalt werden und sieht dann, ob im erkalteten Zustande so viel Consistenz da ist, daß ein darein gesteckter Löffel aufrecht stehen bleibt. Im kochenden Zustande bleibt es stets flüssiger. Ist dieser Punkt erreicht, so wird die Masse in Tonnen gefüllt, die jedoch sehr dicht sein müssen, und das Kraut ist fertig. Auf der Masse ist anfangs viel Schaum, der jedoch beim Erkalten noch abnimmt, überhaupt aber ebenso wie Kraut schmeckt, allmählig mit gegessen wird und also nicht braucht abgenommen zu werden. Die Masse ist dunkelbraun, aber, in dünneren Schichten gesehen, ganz klar und rein. Sollte ja, was jedoch nur geschieht, wenn das Kraut nicht genug eingedrückt war, im nächsten Sommer die Masse zu gähren anfangen, so reicht ein bloßes Aufkochen hin, die Gährung für immer zu tödten. Die Operation ist in Allem

einfach, aber doch wegen des leichten Anbrennens mit vieler Vorsicht zu leiten. Mürbe Aepfel brennen nicht so leicht, wie frische, süße nicht so leicht, wie saure, und will man saures Kraut machen, so ist es stets rathsam, ja fast nöthig, den Boden des Kessels mit einer Lage süßer Aepfel zu bedecken, um eben das Anbrennen zu verhüten. Auch giebt man dann etwas mehr Wasser zu, was keinen weiteren Nachtheil hat, als daß man etwas länger eindampfen muß. Beim Eindämpfen ist nicht leicht Anbrennen zu befürchten, wenn die Masse nur gehörig gerührt wird. Mehr oberhalb am Rhein wird auch aus Birnen sogenanntes Kraut bereitet. Dieses ist jedoch unangenehm süß, trüb, unklar und wird leicht körnig, die Waare daher auch für das Auge viel unansehnlicher. Ein geringer Zusatz von Birnen zu den Aepfeln giebt der ganzen Masse diese unangenehmen Eigenschaften und ist daher nicht rathsam. Die Quantität des gewonnenen Krautes ist je nach den Jahrgängen und Aepfelsorten verschieden. Aus einem Wispel zieht man 80 bis 100 Pfund gut eingedrücktes Kraut.

In Nordamerika, besonders in Pennsylvanien, wird die Aepfelbutter von jeder ländlichen Familie auf Jahre hinaus also bereitet: Die Aepfel werden sauber geschält, das Kernhaus ausgeschnitten und dann geviertheilt. Im Verhältnisse zu der kochenden Masse wird nun ohngefähr ein Viertel frischer, süßer Obstmost mit den zubereiteten Aepfelstücken in einen Kessel gethan und darin unter beständigem Umrühren bis zu einem Brei eingekocht, welcher die Dichtheit der Butter haben muß, worauf die Masse in gute irdene Töpfe gefüllt, mit etwas zerlassener Butter oder Schmalz übergossen und im Keller aufbewahrt wird. Fügt man gegen das Ende des Einkochens noch etwas gestoßenen Zimmet oder fein geschnittene Citronenschale bei, so wird die Aepfelbutter noch wohlschmeckender.

---

5. Aepfel, gefrorene, wieder nutzbar zu machen.

Gefrorene Aepfel oder Birnen — so lange sie nicht aufgethauet sind, übergieße man 1—2 Zoll hoch mit kaltem Wasser, lasse dieses, sobald die Früchte eine Eishülle bekommen haben, wieder abfließen, wasche darauf die Eiskruste mit einem Tuche ab und trockne die Aepfel oder Birnen in einem warmen Zimmer.

---

6. Anstrich, wohlfeiler und dauerhafter, zu Gartenlauben und Spalieren.

Auf eine Gartenlaube, welche 8 bis 10 Personen in sich faßt, lösche man ein Berliner Mäßchen frisch gebrannten Kalk in einem Eimer Wasser ab, vermische denselben mit zwei Pfund gut geriebenem Quark (frische Käsemasse) und mische, will man die Farbe röthlich haben, für einige Pfennige klar geriebenen Bolus, mit etwas in Branntwein aufgelöstem Kienruß versetzt, will man sie silbergrau haben, etwas mehr von dem letztern und statt des Bolus für einen Groschen Berliner Blau

dazwischen und trägt es mit einem Haarpinsel auf. Dieser Anstrich widersteht der größten Nässe und hält sich gleich einem guten Firnißanstrich sehr lange.

7. Anstrich, um das Faulen des Holzes zu verhüten.

Der Ingenieur Lanné empfiehlt zum Anstreichen des Holzes einige Zoll über und unter der Erde, wo es am leichtesten zu faulen pflegt, folgenden Anstrich: Man koche 3 Quart Steinkohlentheer, mische damit gut gestoßenes Kolophonium oder Pech 5 Pfund und Schwefel 2 Pfund gut gemengt darunter und bestreiche heiß die in die Erde zu steckenden Hölzer 1 Fuß über und 1 Fuß unter der Erde. Mit der angegebenen Menge können 45 bis 50 Quadratfuß bestrichen werden und kostet der Quadratfuß 6 bis 8 Pfennige. Zugleich wird vor dem häufig ausgeführten Gebrauche gewarnt, die Hölzer an den in die Erde gesteckten Stellen stärker zu lassen, als außerhalb, wodurch schief liegende Flächen entstehen, die dem Wasser leichten Eingang verschaffen. Als sehr zweckmäßig wird ferner ein vorher angebrachter Anstrich von feiner Vitriollösung und Eintauchung des Holzes in die oben angegebene heiße Mischung empfohlen.

8. Anstriche für Fußböden.

Im Hospital zu Frankfurt a. M., theilt die illustr. Gewerbezeitung mit, hat man folgendes Verfahren als praktisch bewährt gefunden. Die Fugen des Bodens wurden ausgespänt und kleine Risse, Fugen u. s. w. mit einem Kitt aus Gyps und Kreide und Leimwasser ausgekittet, der Boden selbst aber rein gewaschen und getrocknet. Dann aber wurde der Boden 3 Mal mit heißem, starken Leinölfirniß bestrichen, bei dessen Bereitung auf 4 Maß Leinöl $1/4$ Pfund Bleiglätte zugesetzt wurde. Zwischen jedem kochend aufgetragenen Anstriche muß die gehörige Zeit zum Trocknen, meistens 2 bis 3 Tage, gelassen werden. Ist der dritte Anstrich aufgebracht und nach 24 Stunden gleich gestrichen, so läßt man den Fußboden bei geöffneten Fenstern 14 Tage lang austrocknen und wäscht ihn alsdann mit lauem Seifenwasser ab.

Ein anderer Anstrich wird auf den ebenfalls gereinigten, ausgespänten und ausgekitteten Fußboden getragen und besteht darin, daß man den Boden erst mit kaltem Leinöl einnäßt und dann einen Schellack (Weingeistfirniß) aufträgt. Dieser Firniß besteht aus 3 Pfund Schellack und 4 Maß Weingeist von 40 bis 44° B. und muß aufgetragen werden ehe das Leinöl ganz eingetrocknet ist, damit sich das Oel mit dem Fußboden um so besser verbindet. Nach vollkommenem Eintrocknen wiederholt man das Einlassen und Anstreichen abermals und dann nach 3 bis 4 Stunden zum dritten Male. Man darf nicht zu viel Firniß, höchstens 1 Maß im Topfe haben, da sonst der Weingeist verdunstet und der Firniß zähe wird. Nach 24 Stunden kann dann der Fußboden in Gebrauch genommen werden. Der erstgenannte Anstrich ist dauerhafter während der letzte den Vorzug hat, die Zimmer schneller wieder bewohnbar zu machen.

9. Oel-Anstrich auf Fußböden.

Dr. Winterfeld theilt seine Erfahrungen über Oelanstrich auf Fußböden mit, die jedenfalls Beachtung verdienen. Man erhält nach ihm auf Fußböden von Tannen-, Kiefer- oder Eichenholz einen dauerhaften, wohlfeilen und gut aussehenden Oellack-Anstrich auf folgende Weise:

Man bereitet sich Leinölfirniß durch Sieden des Leinöls unter Zusatz von 2 Loth gemahlener Bleiglätte auf je 1 Pfund Oel. Zu gleicher Zeit schmilzt man etwas Asphaltharz in einem irdenen Topfe oder tiefen eisernen Löffel. Dieses Asphaltharz kann der wohlfeile sogenannte amerikanische Asphalt sein, der jetzt zu sehr billigen Preisen abermals im Handel vorkommt. Dem schmelzenden Asphalt setzt man vom heißen Firniß etwa zwei Volumen hinzu und giebt von diesem Gemisch dem Leinölfirniß unter Umrühren so viel, daß dieser ein dunkelbraunes Ansehen erhält. Der siedend heiße, nun fertige Lack wird so auf das Holzwerk gestrichen und dieser heiße Anstrich so oft wiederholt, bis er nicht mehr eindringt und einen glänzenden Ueberzug gewährt, der Aehnlichkeit mit dem jetzt so beliebten polirten Palisanderholz hat.

Der jedesmalige Ueberstrich muß natürlich erst gehörig trocken sein, bevor ein neuer darauf kommt. Ein helleres Braun erhält man durch Anwendung von Terra Siena, die man am besten zuvor mit Wasser fein reibt, trocknet und nun das Pulver mit dem Firniß auf dem Reibsteine gehörig mischt und verarbeitet. Das lästige Scheuern mittelst vielen Wassers und Sandes wird durch solche Anstriche ganz vermieden, da ein einziges Abwaschen genügt. Das Wasser kann nicht in das Holz eindringen, verdunstet schnell und es sind solche Anstriche für die Gesundheit, wie für die Reinlichkeit und Bequemlichkeit sehr nöthig.

---

10. Aprikosen in Dampf einzumachen.

Die in Dampf eingemachten Früchte sind jetzt die beliebtere Art, sie schmecken mehr den frischen Früchten gleich, sind weniger umständlich bei dem Einkochen und bedürfen weniger Zucker. Man nimmt ebenfalls nicht zu reife Früchte, schält sie, schneidet sie in zwei Hälften und nimmt den Kern heraus, dann schichtet man sie in gläserne Einmachbüchsen, die etwas eng sind und womöglich nicht höher sind, als man zum jedesmaligen Gebrauch Früchte nöthig hat, weil sich angebrochene Dampffrüchte nicht gut halten, sondern sehr leicht beschlagen. Zwischen die eingeschichteten Früchte streut man 2 bis 3 Speiselöffel klaren Zucker, je nachdem die Büchse groß ist, verbindet diese dann gut mit Schweinsblase und setzt sie in einen Kessel mit Heu oder Stroh, damit keine Büchse an die andere stoße, füllt in denselben kaltes Wasser und setzt ihn über's Feuer. Nun läßt man die Früchte so lange kochen, bis der Saft über dieselben weg geht, bestreicht aber während der Zeit die Schweinsblase öfter mit Salatöl, damit sie von der Hitze nicht springen und in die Büchse keine Luft eindringe. Steht der Saft über den Früchten, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Büchsen darin erkalten. Bei den in Dampf eingemachten Früchten ist

noch zu empfehlen, daß sie nicht zu rasch einkochen. Man verwahrt sie an einem trockenen Ort und schüttelt in den ersten Tagen die Büchse täglich etwas.

11. Bänder, seidene, zu waschen.

Man nehme Korn oder Roggenkleie, mache sie heiß, lege sie auf Tücher und reibe die Bänder darin herum, so geht der Schmuz ab; dann plattet man sie zwischen 2 Bogen Papier. Sind sie aber gar zu sehr beschmuzt, so nimmt man Regenwasser, schneidet venetianische Seife hinein und kocht sie. Dann wäscht man die Bänder und spület sie in warmem Wasser wieder aus, sind sie nach Besichtigung noch nicht recht rein, so wäscht man sie noch einmal und spült sie aus und legt sie in Kornbranntwein mit Ochsengalle vermischt, zieht sie darin hin und her und spannt sie in ein rundes Holz, bis sie trocken sind, legt sie mit Branntwein angenetzten Tüchern hin und dann plattet man sie, so werden sie wieder schön.

Oder man wäscht die Bänder mit Ochsengalle und Seife in Regenwasser und giebt ihnen den Glanz durch Honig und Eiweiß; oder man zieht sie einige Male durch eine mit Kandiszucker versetzte Gummitragant-Auflösung, läßt sie trocknen und bügelt sie endlich nicht zu heiß zwischen zwei Papierbogen.

12. Bauholz sehr zu conserviren.

Man lasse den Baum unmittelbar nach dem Fällen, oder auch wenn er noch steht, eisenhaltige Holzsäure einsaugen. Ein so behandelter Baum fault nie, wird viel härter und behält dabei seine ganze Elasticität; das Holz springt nie und widersteht dem Feuer weit mehr.

13. Baumwolle in leinenen Stoffen zu erkennen.

Ein Stückchen von der zu untersuchenden Probe wird in eine Lösung von Zucker und Kochsalz eingetaucht; wenn es trocken geworden, verbrennt man es langsam. Die ächt leinenen Fäden lassen eine graue Kohle zurück, während die baumwollenen eine schwarze zum Vorschein bringen.

14. Baumwolle in wollenen Stoffen nachzuweisen.

Man nehme Pikrinsäure (ein Färbestoff, der durch Destillation mit Steinkohlentheer hergestellt und zum Färben benutzt wird), bringe sie auf den Stoff und sogleich zeigt es sich, welche Fäden vegetabilischen Ursprungs sind. Die Fäden aus Pflanzenstoffen nehmen den Farbestoff nicht an.

15. Baumwollen- oder Leinenfaden in wollenen und seidenen Geweben zu erkennen.

Man erhitzt den Zeug mit krystallisirtem zweifach Chlorzinn. Der baumwollene und seidene Faden wird schwarz, die andern behalten ihre Farbe.

16. Beschläge auf Pfeifenköpfe fest zu machen.

Nimm gekochten Leim, schabe Kreide hinein, bis es ziemlich dick wird, fülle die Beschlagränder aus und drücke es auf den Kopf, welcher vom übrigen Leim gleich gereinigt wird.

17. Bernstein zu kitten.

Zwei Stücke Bernstein kann man sehr leicht zusammenkitten, wenn man sie mit Aetz-Kali befeuchtet und dann beide warm an einander drückt, die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man nicht einmal eine Spur der Vereinigung sieht.

18. Bernsteinlack zu bereiten.

Derselbe wird verfertigt, wenn man 8 Unzen Bernstein in einem Tiegel schmelzt, 4 bis 6 Loth gewöhnliches Leinöl, das zuvor erwärmt war, zusetzt, dann noch 24 bis 32 Loth Terpentinöl zugießt, das ebenfalls erwärmt war und alles in mäßiger Wärme stehen läßt, bis die Auflösung vollkommen ist. Nach dem Erkalten gießt man alles in eine Flasche, schüttet 2 Loth Bleiweiß oder Mennige, oder Silberglätte zu, rührt es wohl um, setzt es 8 bis 10 Tage hin, während man es in den ersten 6 Tagen öfters umrührt und gießt dann den hellen Firniß ab.

19. Bettfedern, das Reinigen derselben.

Es ist durchaus nöthig und für die Gesundheit von wesentlichem Einfluß, daß Jahre lang gebrauchte Bettfedern, die wulstig geworden, oder solche, die durch langes Liegen eines Kranken Fettigkeit angenommen, gereinigt werden. An vielen Orten giebt es besondere Bettfedern-Reinigungsmaschinen. Wo diese nicht existiren, bringt man entweder die Federn in ein Faß, übergießt sie mit Seifenwasser und rührt sie gehörig um, preßt sie darauf mit der Hand einzeln aus und thut sie in ein anderes Faß, um noch einmal warmes Wasser darauf zu gießen. Darauf in der Sonne oder in einem warmen Zimmer getrocknet, sind sie gleich neuen zu achten.

Oder man thut die Federn in einen leeren Waschkessel und erhitzt denselben gelind und vorsichtig, daß die Federn nicht anbrennen. Die

Feuerung wird mäßig fortgesetzt und die Federn beständig umgerührt, bis sie reichlich durchhitzt sind. Die Unreinigkeiten entfernen sich unterdeß in Dunstform und die Federn quellen auf und werden wie neu.

Oder man thut die Bettfedern 3—4 Tage lang in eine schwache Auflösung von kohlensaurem Natron, wirft sie dann auf ein Sieb, läßt die Flüssigkeit abtropfen, wäscht sie mit reinem Wasser und trocknet sie auf Netzen.

---

20. Bier, trübes, klar zu machen.

Nimm eine Hand voll Salz, brenne es wohl über Kohlen auf einer eisernen Schaufel, vermenge es mit einer Kanne Wasser und gieße solches in ein Faß Bier, welches klar werden soll.

Andere Mittel, Bier zu klären, sind Hausenblase, die aber ziemlich theuer kommt, frische Kalbsfüße, sobald sie, und in nöthiger Menge, zu haben sind, so wie Carraghen-Moos, das aber die Hefe des Bieres zum Brodbacken unbrauchbar macht. Als vorzügliches Mittel gilt endlich Leinsamen-Absud. Auf dreihundert Kannen Bier nimmt man eine halbe Kanne Leinsamen, den man mit etwas kaltem Wasser abwäscht und dann mit sechs bis sieben Kannen Wasser eine Stunde kochen läßt, während man von Zeit zu Zeit das verdünstende Wasser durch Zugießen ersetzt. Die so entstandene dicke, schleimige Brühe trennt man nach viertelstündiger Abkochung von den Samenkörnern. Eine halbe Stunde vorher, ehe man dem Gebräu den Hopfen beimischt, wird der Leinsamen-Absud bei fortwährendem Umrühren hineingegossen und die Flüssigkeit im kochenden Zustande erhalten. Darnach fügt man den Hopfen bei. Der zusammenziehende Hopfenabsud besitzt die Eigenschaft, den Eiweißstoff des Leinsamens gerinnen zu machen, der in diesem gallertartigen Zustande die das Bier trübenden, fremdartigen Stoffe einhüllt und mit sich auf den Boden des Gefäßes zieht. So klärt sich das Bier in kurzer Zeit ab, das Mittel ist ganz unschädlich und wirkt nicht auf den Geschmack des Bieres ein.

---

21. Bier vor dem Sauerwerden zu schützen.

In England setzt man jedem Eimer des zur Ausfuhr nach Westindien bestimmten Bieres ein Ei zu. Die Schalen der Eier sättigen, indem sie sich lösen, die Säure.

---

22. Bier, welches sauer geworden, wieder gut zu machen.

Von dem Oleum tartari per deliquium tröpfelt man in ein Glas Bier von etwa einem halben Pfunde 10 bis 15 Tropfen, auch mehr, je nachdem das Bier mehr oder weniger sauer ist, hat man es nun mit einem Löffel umgerührt, so ist das Bier auch schon gut. Hat man jedoch eine Apotheke nicht in der Nähe, so kann man sich den Liquor selbst verfertigen, wenn man auf ein halb Pfund gute, reine Potasche,

zwei Pfund reines Wasser in eine gläserne Flasche schüttet, sie alle halbe Stunden wohl umschüttelt, und wenn sich nach 24 Stunden die Salztheile aufgelöst haben, es durch reine Leinwand in eine andere Flasche filtrirt, daß es hell und klar wird. Es hält sich wohl ein Jahr lang und man kann eine bedeutende Menge saures Bier mit dieser Quantität versüßen. Es ist fast eine unentbehrliche Sache, auf Reisen im Sommer hiervon einen Vorrath bei sich zu führen, da man in dieser Jahreszeit in den meisten Schenken fast immer sauer gewordenes Getränk vorfindet. Es ist diese Mischung der Gesundheit nicht nachtheilig, sondern nur zuträglich. Gastwirthe, welche dieses Mittel anwenden wollen, haben nur besonders zu berücksichtigen, keine größere Quantität Bier zu versüßen, als sie an einem Tage zu verkaufen gedenken.

23. Birnen in Essig einzumachen.

Die Birnen werden geschält, in Hälften zerschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Dann kocht man guten Essig mit Zucker, Zimmet und etwas Nelken, schäumt ihn ab, thut die Birnen hinein, läßt sie darin ziehen, bis sie ziemlich weich sind und schüttet sie dann in einen Napf. Andern Tages wird der Essig abgegossen und so lange eingekocht, bis die Brühe wie dünner Syrup fließt. Nun legt man die Birnen in ein Einmachglas, schüttet die erkaltete Brühe darüber und bindet das Glas fest mit steifem Papier zu.

24. Birnensaft zu einem sehr guten Syrup zu verarbeiten.

Nicht alle Birnen jeder Art, nur saftige sind dazu tauglich und müssen sie ganz reif abgenommen werden. Man schüttet sie nicht dick, sondern dünne übereinander und läßt sie anfangen, teig zu werden; dann werden sie halb geschnitten, die Stiele ausgezogen, die Blüthen ausgestochen, dann gekocht und durch dünne Tücher gedrückt. Den Saft nebst der ausgekochten Brühe läßt man sogleich, damit er nicht gähre, in einen Kessel unter beständigem Rühren, zu Verhütung des Anbrennens, so lange einkochen, bis er dick wird. Zuletzt muß er aus dem großen Kessel in ein kleines Gefäß gegossen und in demselben über Kohlen gerührt werden, denn in dem großen Kessel würde der neugekochte Saft anbrennen. Ist er zäh und dick genug, so läßt man ihn auskühlen und verwahrt ihn in gläsernen Gefäßen oder in steinernen Büchsen. Dieser Birnensaft dauert sehr lange und kann an Speisen eben so gut wie Syrup gebraucht werden.

Wenn in einem Jahre die Birnen in großer Menge gerathen und man mit dem Abbacken nicht durchkommen kann, so ist die Zubereitung dieses Birnensaftes ganz vorzüglich anzurathen.

25. Bischoff-Essenz.

Beste bittere Pomeranzenschalen und womöglich bittere Pomeranzenäpfel, von jedem 3 Loth, 1 Quentchen Nelken, 1½ Quentchen feiner Zimmet, ½ Quentchen Galgant werden zerkleinert und mit 1 Maß besten Franzbranntwein oder mit Spiritus von 28 bis 30 Grad digerirt.

---

26. Bleiröhren statt Drahtseilen zum Ableiten des Blitzes.

Versuche, welche Poro im Jahre 1822 zu Turin anstellte, überzeugten ihn, daß das Blei sich am besten zum Ableiten des Blitzes in den Boden eigne. Als nun im Jahre 1831 in dem hochgelegenen und heftigen Gewittern ausgesetzten Genua der Blitz in den Wetterableiter des Thurmes des kleinen Forts Puin so einschlug, daß das Drahtseil brach und schmolz und sogar die Platinspitzen des Ableiters zum Theil schmolzen, ließ er das Drahtseil durch eine bleierne Röhre ersetzen; dieselbe erfüllte mehrere Jahre ihren Zweck ganz gut und vielleicht noch. (Comtes rendus, Januar 1850, Nr. 4).

---

27. Bleiche, neue.

Ein Engländer hat jetzt die Entdeckung gemacht, daß, wenn man unter das zum Waschen von Leinenzeug bestimmte Wasser etwas Pfeifenthon giebt, das Zeug so weiß wird, als wenn es von der Bleiche käme, und daß hierbei, wie schmuzig auch die Wäsche sein mag, die Hälfte der Arbeit und wenigstens der vierte Theil an Seife erspart wird. Man rühre den Pfeifenthon unter das zum Waschen bestimmte warme Wasser, oder reibe den Thon zugleich mit der Seife in schmuzige Wäsche und wiederhole dies so oft, bis die Wäsche rein geworden ist. Alle, die dieses Verfahren noch wiederholten, waren mit dem Erfinder über dessen Vorzüge einverstanden.

Nach Stöckhardt bleicht das Chlor und zerstört alle Farben, die aus dem Pflanzen- oder Thierreiche abstammen. In Folge dieser Eigenschaft ist das Chlor zum wichtigsten Bleichmittel geworden, mit dem man jetzt in wenigen Stunden Leinwand, Baumwolle, Papier und andere Stoffe zur blendendsten Weiße bringen kann, zu deren Bleichung man Wochen, ja Monate brauchen würde, wenn man sie nach der gewöhnlichen Weise auf Rasen an die Sonne legt. Man nennt diese Bleichmethode Schnell- oder Fixbleiche (die ältere Rasenbleiche). Sie ist ganz vortrefflich und schadet der Haltbarkeit der Zeuge nicht im Mindesten, wenn man nur dafür sorgt, daß alles Chlor nach dem Bleichen vollständig wieder weggeschafft wird, was indeß nicht so leicht geht, als manche Bleicher glauben. Beobachtet man diese Vorsicht nicht, oder wendet man zu viel oder zu starkes Chlorwasser an, so wird freilich, nachdem die Farbe zerstört ist, auch die Faser des Garnes oder Gewebes selbst angegriffen und zerstört. Die Schuld ist dann aber nicht sowohl dem Chlor,

sondern vielmehr der unvollständigen Anwendung zuzuschreiben. Neuerdings hat man unter dem Namen Antichlor ein Salz in den Handel gebracht, durch welches man das in den gebleichten Stoffen etwa noch vorhandene Chlor aufs Vollständigste unschädlich machen kann.

28. Blumenkohl in Essig einzumachen.

Man nimmt recht weiße, saubere Blumenkohlköpfe, reinigt sie von allen grünen Blättern, schneidet von den Stielen die holzartige Rinde ab, wäscht sie einige Mal und läßt sie auf den Durchschlag ablaufen. Dann legt man sie auf folgende Art in kleine Fäßchen oder steinerne Töpfe ein; auf den Boden legt man eine Lage getrocknetes Pfefferkraut, dann eine Lage Blumenkohl, den man behutsam so dicht als möglich, ohne jedoch die Blumen zu beschädigen, zusammenlegt; sind die Köpfe zu groß, so zerschneidet man sie. So fährt man mit Blumenkohl und Pfefferkraut fort, bis das Fäßchen voll ist. Dann nimmt man einen guten starken Weinessig, verdünnt ihn mit $^1/_3$ Wasser, läßt ihn in einem reinen Topf ein paar Mal aufkochen; nachdem er abgekühlt, aber noch lauwarm ist, gießt man damit das Fäßchen voll und schlägt es fest zu. Man setzt dies Gefäß an einen trockenen, kühlen Ort. Wenn es aufgemacht und Blumenkohl herausgenommen wird, muß der Uebrige allemal wieder gut verwahrt werden. Hat man ihn in steinernen Töpfen eingelegt, so werden diese mit Schöpsentalg zugegossen und mit Blase zugebunden. Hat man vom Blumenkohl gebraucht, so wird der Talg abgenommen, zerlassen und wieder darauf gegossen; der Essig muß aber immer über dem Blumenkohl stehen.

29. Bohnen, grüne, so zu trocknen, daß sie das Ansehen und den Geschmack der frischen behalten.

Die noch jungen Bohnenschoten, am besten die der Zuckerbohne, werden abgezogen, gebrochen oder ganz gelassen, in einen Topf gethan, der mit der vierfachen Menge etwas salzigen siedenden Wassers angefüllt ist. Sobald das dadurch unterdrückte Sieden des Wassers wieder eintritt, werden die Bohnen mit einem Durchschlage aus dem Wasser genommen und in kaltes Wasser geworfen. Die darin abgefrischten Bohnen läßt man auf einem Tuche ablaufen, zerschneidet sie und trocknet sie entweder an der Luft, oder im Backofen. Nachdem sie ganz dürre geworden sind, kann man sie in Schachteln Jahre lang aufbewahren. Zur Zubereitung werden sie vorher abgewaschen.

30. Bohnen, grüne, für den Winter einzusalzen.

Man pflückt die grünen Bohnen ab, ohne Rücksicht, ob sie alt oder jung sind, denn auch die etwas ältern Bohnen sind zu diesem Zwecke tauglich.

Man zieht den Faden auf beiden Seiten ab, wäscht und reinigt sie und schneidet sie wie gewöhnlich; diese Stückchen werden sodann hinlänglich mit Salz vermischt, in ein reines Gefäß mit den Händen fest eingedrückt, sodann legt man einen Deckel darauf und beschwert denselben mit Steinen, gerade so, wie beim Einmachen des Sauerkrautes. Das Salz bildet nun eine Lake, welche die Bohnen bedeckt und vor dem Verderben schützt. Beim Kochen können diese Bohnen zur Abwechselung mit weißen, trockenen Bohnen vermengt werden, wodurch eine sehr gute Winterkost bereitet wird.

31. Bohnen und Spargel für den Winter aufzubewahren.

Die Bohnen werden ganz frisch gepflückt, abgezogen und fein schieferig geschnitten, dann in Glasflaschen von etwas starkem Glas mit einem noch einmal so weiten Hals, als die gewöhnlichen Glasflaschen haben, gefüllt, recht fest gerüttelt, dann gleich gekorkt, mit Bindfaden kreuzweis fest zugebunden und mit Blase noch fest verbunden. So werden diese Flaschen in einem Kessel mit Heu und kaltem Wasser, das bis an die Hälfte der Flaschen gehen muß, über das Feuer gesetzt und 4 Stunden unausgesetzt gekocht, dann, vom Feuer weggenommen, müssen die Flaschen im Kessel verkühlen. Hierauf werden sie gleich versiegelt und an einem kalten, trockenen Ort aufrecht stehend aufgehoben. Will man dann im Winter die Bohnen verspeisen, so setzt man sie eine Stunde vor dem Anrichten mit etwas Butter zum Feuer, stiebt etwas Mehl daran, füllt sie dann mit Fleischbrühe und dem in der Flasche entwickelten Safte auf, läßt sie durchkochen und giebt wie gewöhnlich etwas Petersilie und getrocknetes Bohnenkraut daran. Bohnen auf diese Weise für den Winter aufbewahrt, sind von den frischgekochten kaum zu unterscheiden. Auch kann man kleingeschnittenen Spargel auf gleiche Weise bewahren, nur muß man dann etwas Salz mit in die Flasche thun.

32. Bottiche und Fässer auf die leichteste Art zu reinigen.

Man bedient sich hierzu am besten des Wassers, in dem Mehl oder Kleie angerührt ist. Die unreinen Gefäße werden damit angefüllt und bleibt das Wasser so lange darin, bis es in Gährung übergeht. Alle Unreinlichkeit, die sich im Gefäße befindet, geht beim Herausgießen des Wassers mit ab, ebenso verliert sich der etwaige üble Geruch und der Schimmel. Das Wasser dient aber hernach immer noch zur nahrhaften Tränke der Schweine.

33. Bouillon gut und schnell zu erzeugen.

Nach dem praktischen Wochenblatte besteht das beste Verfahren, um in wenigen Minuten die stärkste und aromatischste Fleischbrühe darzustellen, darin, das fein gehackte, magere Fleisch mit einem gleichen Gewichte kalten

Wassers gleichförmig zu mischen, langsam damit bis zum Sieden zu erhitzen und nach minutenlangem Aufwallen auszupressen. Versetzt man die Flüssigkeit mit etwas Kochsalz und den andern Zuthaten, womit man die Fleischbrühe gewöhnlich würzt und färbt sie mit braungebratenen Zwiebeln oder gebranntem Zucker etwas dunkler, so erhält man auf diese Weise die beste Fleischbrühe, welche sich aus einer gegebenen Fleischmenge überhaupt bereiten läßt. Der Einfluß, den das Gefärbtsein der Brühe, in Folge der Vorstellungen, die sich an die Farbe knüpfen, auf den Geschmack übte, ließ sich bei dieser Gelegenheit leicht darthun; die mit etwas gebranntem Zucker gefärbte Fleischbrühe wurde nämlich von allen Personen, die sie kosteten, für stärker gehalten, als die ungefärbte, wenn auch beide Sorten eine ganz gleiche Zusammensetzung hatten.

---

34. Bouillon aus Knochen zu bereiten.

1) Man zerstampft zuerst die Knochen mittelst eines Stampfers oder Hammers in Stücke von 3—4 Zoll Länge, oder in noch kleinere. Zum Kochen gebraucht man einen gewöhnlichen, gut verzinnten Kupferkessel mit einem gut schließenden Deckel, der durch ein Loch den Dünsten Abzug verstattet. In diesem setzt man die Knochen mit dem sechsfachen Gewicht Wasser zu und kocht sie, am besten über einem starken Kohlenfeuer, weil zu große Hitze eine nachtheilige Veränderung der Gallerte zur Folge haben würde. Von Zeit zu Zeit hebt man den Deckel ab, rührt die Knochen etwas um und sieht nach, ob sich Fett auf der Oberfläche zeigt, welches abgeschöpft und entweder zu anderem Gebrauche verwendet, oder später wieder der Bouillon zugesetzt wird. Nach 3stündigem Kochen endlich werden die Knochen aus dem Kessel herausgenommen und in einen Korb gebracht, in welchem man sie vollends ablaufen läßt. Die so gewonnene Flüssigkeit wird mit der in dem Kessel zurückgebliebenen nun vollends so weit eingekocht, daß sie nach dem Erkalten ein Gelée bildet, welches nun zu Bereitung von Suppen, oder als Zuthat zu Brühen verwendet wird. Diese Knochen-Gallerte kann, wie sich von selbst versteht, durch Zusatz von verschiedenen Gewürzen, oder indem man Wurzelwerk u. dgl. damit kochen läßt, nach Belieben schmackhafter gemacht werden. Die einmal gebrauchten Knochen wirft man nicht weg, sondern behandelt sie noch einigemal auf dieselbe Weise, wodurch man leicht dieselbe Gallerte erhalten kann.

2) Die frischen Knochen werden in Zoll lange Stücke geklärt und in einen irdenen Topf gethan und dieser mit Wasser so weit gefüllt, daß es über den Knochen steht. Hierauf wird der Topf mit einer irdenen Stürze bedeckt, gut verklebt und in den Backofen gestellt, wenn die Brode herausgenommen worden sind. Nach 4 Stunden wird die fertige Masse abgegossen, die Knochen werden mit Wasser übergossen und nach 6 Stunden in den Ofen gestellt. Hierauf kann man dies zum dritten Mal nach 8 Stunden wiederholen und man erhält dann von 3 Pfund rohen Knochen 40 Pfund nahrhafte Bouillon.

---

35. Bouillontafeln zu machen.

Hierzu nimmt man 12 bis 16 Pfund gutes, saftiges Rindfleisch, das indeß nicht fett ist, 8 Pfund Kalbfleisch, ein paar Stück altes Geflügel, 2 Kalbsfüße und 1 Pfund magern Schinken, thut es in einen gut verzinnten Kessel, gießt hinreichendes Wasser darüber, thut Salz daran, etwas Wurzelwerk, als: einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porce, Möhren und Lorbeerblätter und läßt es so 6 Stunden kochen, schäumt es sorgfältig ab und gießt die Brühe durch ein Haarsieb; so vorbereitet schüttet man sie in einen Topf, läßt sie erkalten, nimmt alles Fett ab und läßt sie von Neuem so lange einkochen, bis sie so dick, wie aufgeweichter Leim ist. Dann gießt man sie in Formen, welche denen der Chocoladentafeln gleich sind, läßt sie bei scharfem Luftzuge darin erkalten, klopft sie heraus und verwahrt sie. Beim Gebrauch thut man ein Stückchen davon in siedendes Wasser und erhält augenblicklich die kräftigste Bouillon. Bricht man ein Stück in andere beliebige Fleischbrühsuppe, so erhält diese dadurch ein etwas dunkeles Ansehen und wird stärker und kräftiger.

---

36. Branntwein aus dem Saft der Vogelbeeren, nach Liebig.

Der Saft von Vogelbeeren, welche um die Mitte des Monats August gesammelt waren, gerieth von selbst in Gährung, und durch Destillation erhielt man daraus einen sehr rein schmeckenden Branntwein, welcher von gewöhnlichem Kirschwasser nur schwer zu unterscheiden war. Die Menge desselben (von fast 50 Proc. Alkoholgehalt) betrug beinahe 4 Proc. vom Volum des Saftes. Liebig ist der Meinung, daß man durch Zusatz des Saftes reifer Vogelbeeren zur Kartoffelmaische den Branntwein wesentlich verbessern könne.

(Annalen der Chemie und Pharmacie. Bd. LXXI., S. 120.)

---

37. Brod vor Schimmel zu bewahren.

Man knete in den Brodteig etwas Anis, Kümmel oder Fenchelsamen und lasse ihn ausbacken, das Schimmeligwerden des Brodes wird dadurch ganz verhütet, auch bekommt das Brod dadurch einen größern Wohlgeschmack und hält sich länger. In Jahren, in denen das Korn sehr theuer ist, möchte gerade solches Brod am Vortheilhaftesten zu backen sein, da es eine bekannte Thatsache ist, daß von altem Brod um ein Drittel weniger consumirt wird, als von frischem. — In manchen Gegenden mischt man auch große Rosinen in das Brod, was den Wohlgeschmack nicht wenig erhöhen soll.

---

38. Brod mit Zusatz von Aepfeln.

Eine süddeutsche Zeitung theilt folgenden gelungenen Versuch des

Metzger Unterecker in Pforzheim, statt der Kartoffeln Aepfel zum Brod zu nehmen, mit.

Die Aepfel werden geschält und gerieben und 3 Pfund Brodmehl zu 2 Pfund geriebenen Aepfeln gemischt. Dieses zusammen giebt mit einer kleinen Beimischung von Wasser 5 Pfund Brod. Ueberhaupt ist das Verfahren ganz wie beim Backen des Kartoffelbrodes. Anfangs zweifelte ich, ob sich ein solches Brod lange aufbewahren ließe, allein ich habe von diesem Brode schon 14 Tage lang aufgehoben und es blieb bis auf den letzten Augenblick gut und schmackhaft, zog keinen Schimmel und wurde nicht sauer. In meiner großen Haushaltung habe ich es seither zu allem Möglichen verwendet und fand es besser und nützlicher, als das Kartoffelbrod.

39. Brod beim Backen eine schöne Farbe und Glanz zu geben.

Wenn man den Heerd des Backofens, bevor das Brod eingeschoben wird, mit einem nassen Strohwisch abkehrt, nach dem Einschieben aber die Oeffnung oder das Ofenloch mit nassem Stroh verstopft, so erhält das Brod ein schönes Ansehen; die Oberrinde wird gelbbraun und glänzend. Der Wasserdampf, welcher sich durch die Hitze aus dem naßgemachten Heerde und dem nassen Strohwische entwickelt, schlägt sich auf die Brodlaibe nieder und bewirkt so die gelbe Farbe und den Glanz.

40. Brod aus Kartoffelmehl.

Unsere Leser wissen, theilt das Pfennig-Magazin mit, daß die feinsten Brodarten einen guten Theil ihrer Vorzüge der Beimischung von einigen Procenten Kartoffelmehl verdanken. In neuerer Zeit hat man nun daran gedacht, das Brod ganz und gar aus Kartoffeln zu bereiten und zumal in Frankreich manche Versuche gemacht, die aber bis jetzt noch unbefriedigend ausfielen. Der neueste ist der gelungenste; er rührt von einem Herrn Martin her und hat demselben eine wissenschaftliche Prämie von 2000 Francs eingebracht. Herr Martin, durch seine Vorgänger belehrt, daß das Mehl der gekochten Kartoffeln ein zu wässeriges, das der rohen ein zu trockenes Brod liefere, hat beide Mehlarten gemischt und bei zweckmäßiger Behandlung ein Brod erhalten, das leicht und ohne Nebengeschmack ist, die Rinde soll der des gewöhnlichen (Weizen-) Brodes gleichen; es hält sich einen Monat lang frisch, schimmelt nicht und hat eine gleichmäßige Krume, die leicht Wasser zieht. Der Preis würde 1 Sgr. das Pfund betragen. Ohne die Kosten merklich zu vermehren, kann man, nach dem Rathe des Herrn Martin, das Kartoffelmehl, um ihm sicher allen widerlichen Geschmack zu nehmen, mit einer sehr schwachen Lösung von kohlensaurem Natron mischen, ein Verfahren, das vielleicht auch bei Bereitung des Kartoffelnatrons zu empfehlen wäre.

Man kann dadurch das Brod sehr vermehren, daß man den Teig mit heißem Wasser anmacht, womit man vorher die Kleie übergossen und dadurch deren Mehl ausgewaschen hat.

Ein sehr gesundes und wohlfeiles Brod wird aus einer Mischung von 4 Gewichtstheilen Roggenmehl, 1 Gewichtstheil Maismehl und 1 Gewichtstheil Kartoffeln gewonnen.

41. Brodformen von Eisenblech.

Für Gemeindebäckereien wird in dem Hohenheimer Wochenblatte empfohlen, den gekneteten Teig, sobald er gegohren hat, in Formen von Eisenblech einzuhüllen, in denselben den Teig nochmals etwas treiben zu lassen und ihn dann sammt der Form in den Ofen einzuschieben. Durch die Anwendung solcher Formen kann der Ofen mehr Brod fassen, es wird möglich, dieselben vollkommen rein aus den Oefen zu bringen, ohne daß große Sorgfalt auf die Reinigung desselben zu verwenden wäre, was immer einen Verlust an Wärme herbeiführt; es wird ferner die Rinde nicht verbrennen, sondern bleibt elastisch und dünn; ebenso begünstigen diese Formen vorzugsweise die Erhaltung einer guten Rinde, da die Brode keine Abschüsse bekommen, so daß das Brod eine hinlängliche Menge von Wasser zurückbehält und dasselbe auch beim Aufbewahren weniger verliert, als das sonst der Fall ist. Endlich gewähren solche Formen die große Bequemlichkeit, daß die Brode bequem einzuschieben und herauszunehmen sind und daß auch ein schlechter, wenig zäher Teig, in eine solche Form gebracht, nicht verlaufen kann. Eine solche Form hat 3 Zoll Höhe, am Boden 4 Zoll Breite und eben so viel Länge.

42. Brombeerwein zu bereiten.

Man kocht 5 Kannen reife Brombeeren mit einer Kanne Honig und 9 Kannen Wein unter einander, schäumt es ab, nimmt es vom Feuer, seihet es durch ein Tuch und läßt es gähren, dann nochmals aufsieden und in einem reinen Fäßchen wieder vergähren, so ist der Brombeerwein fertig. In der Provence braucht man die Brombeeren zur Färbung der Weine.

43. Brunnen von Stickluft zu reinigen.

Wie häufig kommen so beklagenswerthe Unfälle vor, daß durch das Einsteigen in sehr lange nicht geöffnete Brunnen und Gruben Menschen um's Leben gekommen. Häufig hat man Beispiele, daß Andere, die zur Rettung der besinnungslos Hinuntergefallenen ebenfalls hineinsteigen wollten, selbst verunglückten.

Mit wahrer Freude theilen wir deshalb hier ein ganz einfaches Mittel mit, daß man doch bei dergleichen Gelegenheiten nie unangewandt lassen sollte. Je nach der Tiefe des Brunnens gießt man nämlich

siedendes Wasser hinein. Bei einem Brunnen von 40 Fuß Tiefe goß man 180 Quart plötzlich hinein und trotz der Dicke der Stickluft, die weder Pulver noch Licht brennen ließ, wurde durch den Dampf des siedend heißen Wassers die Luft gereinigt.

44. Brunnenwasser, gutes reines, beständig zu haben.

Ein gutes reines Wasser im Hause ist mehr als Gold werth. Davon hängt die Gesundheit der Bewohner ab und Gesundheit ist bekanntlich nicht mit Geld zu bezahlen.

Um nun ein reines und gesundes Brunnenwasser zu erzielen, lasse man bei Anlegung neuer Brunnen einen falschen graben, d. h. einen solchen, der einen bei weitem größeren Umfang hat, als der, den man eigentlich bauen will. Man mauert nun den wirklichen Brunnen in dieser Aushöhlung ab und läßt den dadurch entstandenen Raum zwischen der Mauer und der Erde mit Sand und Kiesel, sogenanntem Treibsande, ausfüllen. Wenn nun das in den Brunnen gehende Wasser sich erst durch diesen Sand sickert, so wird es da geläutert und von allen Unreinlichkeiten geklärt und befreit.

Muß der Brunnen nun aber doch zuweilen gereinigt werden, und das ist bei aller Vorsicht nach Verlauf einiger Jahre immer anzurathen, so läßt man auch wieder frischen Sand in die Umhülsung bringen, da wohl anzunehmen ist, daß sich der alte gesetzt und dadurch Lücken entstanden sind. In den Brunnen selbst aber lasse man nach geschehener Reinigung einige Metzen Salz werfen und nehme 8 Tage lang kein Wasser aus demselben. Man wird hierauf aber sehr frisches und reines Wasser erhalten.

Irrthümlich meinen manche Leute, das Brunnenwasser sei zu kalt für den Magen und es müsse erst längere Zeit in einem offenen Geschirr an der freien Luft gestanden haben, weil es sonst leicht den Magen erkälte und Koliken zu erzeugen geneigt sei.

Diese Annahme ist aber ganz und gar falsch, im Gegentheil, je frischer das Trinkwasser, desto besser. Will man aber Brunnenwasser zum Begießen der Pflanzen gebrauchen, so muß es erst 24 Stunden an der Luft gestanden haben.

45. Buchbinderlack, ein vorzüglicher.

Zwei Loth Sandarlack, ½ Loth Mastix und ½ Loth weißes Elemigummi werden gepulvert und mit 1 Loth venetianischen Terpentin in einem Schälchen bei gelinder Wärme in eine homogene Masse zerfließen gelassen. Mit diesen zerlassenen Harzen wird nun eine kalt bereitete Auflösung von 8 Loth besten, blanken Schellack in 24 Loth starkem Weingeist und 6 Loth Lavendelöl durch gelinde Wärme und Umschütteln vereinigt. Nachdem das Ganze sich einige Tage abgelagert hat, spannt man ein Stück Flanell auf einen Tenakel, bedeckt dasselbe mit Fließpapier und seiht den Lack durch. Die Aufbewahrung des klaren Lacks geschieht in wohlverstopften Flaschen.

46a. Butter, alter, den Wohlgeschmack der frischen zu geben.

Man nimmt, dies zu bewerkstelligen, frische Sahne, so viel ungefähr, daß es den zehnten Theil der verdorbenen Butter ausmacht, oder auch etwas mehr, je nach dem Stande der verdorbenen Butter, knetet diese Masse gut durch und thut etwas Salz dazu. Wenn man so die Butter wieder in die Form bringt, kann sie ohne Bedenken als frische verkauft werden.

Um ranzig gewordene Butter wieder brauchbar und genießbar zu machen, schmelze man sie bei gelindem Feuer, setze auf je 10 Pfund Butter 10 Loth gebrannte und gepulverte Holzasche, 1 Loth gepulverte Kreide, 1 Löffel Honig und einige gelbe Mohrrüben, in Scheiben geschnitten zu. Das ganze wird eine halbe Stunde lang durch einander geschmolzen und gerührt, der sich bildende Schaum oft abgenommen und dann die flüssige Butter durch einen feinen Durchschlag von den Kohlen getrennt.

Diese Butter ist nach dem Erkalten vom besten Aussehen und Geschmack.

Mann kann auch verdorbene Butter dadurch wieder herstellen, daß man sie in frischer Buttermilch wieder auflöst, mit frischer Butter noch einmal zusammenknetet und von Neuem formt. Einzelne Stücke Butter lassen sich durch gewöhnliches kaltes Wasser eher wieder herstellen. Man macht nämlich eine kleine Vertiefung auf dem Stück Butter und gießt Wasser in dieselbe. Das Wasser reinigt sie und macht sie wieder ganz schmackhaft.

Oder: Man kocht verdorbene Butter mit der doppelten Menge Wassers einige Male auf, was dieselben Dienste thut und der Butter ihren ersten Wohlgeschmack wiedergiebt.

46b. Butter vortheilhaft einzusalzen, so daß sie sich mehrere Jahre hindurch erhält.

Man nehme zwei Theile Kochsalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter, mische dies wohl durcheinander, knete auf ein Pfund Butter 2 Loth dieser Mischung wohl durch und schlage sie zum Gebrauch ein. Man muß sie aber wenigstens 3 bis 4 Wochen stehen lassen, ehe man sie anrührt. Butter auf diese Art eingesalzen, ist nach 3 Jahren noch so gut, wie sie im Anfange war.

---

47. Butterprobe.

Die Butter ist häufigen Verfälschungen unterworfen; man mengt sie z. B. mit fein zerriebenen Kartoffeln und Mehl, am meisten aber sucht man sie mit einem Ueberschuß von Käsestoff und Wasser zu verbinden, was leicht durch Zusatz von etwas Alaun oder Borax erreicht wird. Um eine solche Verfälschung zu entdecken, bringt man einen Theil

Butter in ein Glasgefäß, dessen Gewicht man vorher bestimmt hat, setzt einen Gewichtstheil Wasser hinzu und läßt nun das Ganze an einem warmen Ofen stehen, bis die Butter geschmolzen ist. Hierauf verschließt man das Glas gut mit einem Kork, setzt es umgekehrt in ein Gefäß mit warmem Wasser und läßt dann Alles bis zum vollständigen Erstarren der Butter erkalten. Ist dies geschehen, so öffnet man den Kork des immer noch umgekehrten Gefäßes, läßt die Flüssigkeit herauslaufen und bestimmt dann das Gewicht der zurückgebliebenen Butter. War sie gut, so darf der Gewichtsverlust höchstens $1/8$ bis $1/5$ betragen; enthielt die Butter Kartoffeln oder Mehl, so kann man dies erkennen, wenn man die abgelaufene Flüssigkeit bis zum Kochen erhitzt und derselben nach dem Erkalten eine Jodauflösung zusetzt, wo sich dann eine blaue oder violette Färbung zeigt. Ob die Butter endlich künstlich gelb gefärbt ist, läßt sich leicht erkennen, da in diesem Falle das in der Butter enthaltene Wasser ebenfalls gelb erscheint, was bei der natürlichen Färbung nicht der Fall ist.

48. Canarienvögel zweckmäßig zu behandeln.

Man gebe ihnen alle Morgen frisches Wasser, hinlänglich Rübsamen, zuweilen geriebene Möhren unter ihr Futter, oder Hirsenkörner, seltener Zucker, der Säure macht. Um ihren Appetit zu reizen, giebt man ihnen zuweilen auch Kreuzkraut, Salat und geschälte Aepfel- oder Birnstückchen. Unter ihr Saufen mische man wöchentlich zweimal ein klein wenig Kochsalz, so daß auf ein Pfund Wasser ein Theelöffel voll Salz kommt. Im Sommer hänge man den Bauer öfters in's Freie. Zimmer, in denen gekocht und geraucht wird, sind wahre Marterkammern für den Canarienvogel.

49. Cardinal zu bereiten.

Zu 4 Bouteillen dieses Getränks nehme man 2 bittere und 2 süße Orangen, reibe die Schalen derselben auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker ab, lege ihn in eine Terrine, gieße 4 Flaschen Rhein-, Mosel- oder Graves-Wein darüber, presse den Saft der beiden Apfelsinen durch ein Haarsieb dazu und servire das Getränk, sobald sich der Zucker aufgelöst hat. Von geläutertem Zucker wird der Cardinal am hellsten.

50. Cattun, unächten, der die Farbe nicht hält, so zu waschen, daß er nicht verschießt.

Man weicht den schmuzigen Cattun, oder das davon gemachte Kleid eine Nacht in Salzwasser ein, wäscht es sodann mit lauwarmem Seifenwasser, ohne es stark zu reiben, oder gar Seife darauf zu bringen und legt es nun noch eine Nacht in Essig. Ohne daß es stark ausgerungen

wird, hängt man es an einem Orte auf, an dem die Sonne und die Zugluft nicht zu stark darauf wirken kann.

Ein sehr gutes Verfahren ist auch das Waschen mit grobem Roggen-Mehl. Es wird dasselbe förmlich gekocht, etwas kaltes Wasser hinzugegossen und das schmutzige Zeug, Cattun, Wolle oder Seide, darin gewaschen, dann tüchtig in kaltem Brunnenwasser ausgewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Das sich angesetzte Mehl wird abgebürstet und das gewaschene Zeug nicht gerollt, sondern eingesprengt und geplättet.

---

51. Champagnerbier zu bereiten.

Dies in Betreff des Moussirens dem Champagner aber auch an Geschmack so ähnliche Bier braut man auf folgende Weise:

Man kocht 2 Loth Hopfen mit 6 Pfund Wasser auf, schüttet kaltes Wasser und so viel kochendes hinzu, daß das Ganze lauwarm wird und daß damit ohngefähr 20 gewöhnliche Bierflaschen gefüllt werden können. Dann füge man noch 1 Eßlöffel voll Hefe und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinzu, fülle es auf Flaschen und stelle es ohngefähr 8 Tage in einen trockenen Keller.

Man gewinnt auf diese Weise nicht nur ein sehr wohlschmeckendes und moussirendes leichtes, sondern auch ein der Gesundheit nichts Nachtheiliges enthaltendes Bier.

---

52. Champagnerwein auf der Stelle zu machen.

Um dieses zu bewerkstelligen, muß man von reifen Johannisbeeren den Saft durch ein Tuch gelinde auspressen und in einem glasurten Tiegel oder Topf über mittelmäßigem Feuer nach und nach einkochen lassen, bis es ohngefähr so dick als Honig wird. Diesen Saft thut man sodann in eine gläserne Flasche, welche man mit einem Stöpsel auf das Sorgfältigste schließen, an einem kühlen Orte verwahren und zum Gebrauch aufbewahren muß. Ist man mit solchem Safte nun versehen und man verlangt Champagnerwein, so kann man solchen gleich herbeischaffen; man darf nämlich nur unter eine Kanne weißen Franzwein 2 Löffel von diesem Saft thun, die Flaschen damit anfüllen und stark schütteln, so wird man mit einem Wein aufwarten können, der für einen guten Champagner passiren wird.

---

53. Champignons von giftigen Schwämmen zu unterscheiden.

Wenn man Champignons kocht, so thue man die Hälfte einer von der äußern Schale befreiten Zwiebel hinzu und lasse sie damit aufkochen. Wenn die Farbe der Zwiebel sich verändert, wenn sie bläulich, braun oder schwärzlich wird, so sind gewiß giftige Schwämme dabei, behält die Zwiebel aber, nachdem man sie einige Zeit hat kochen lassen, ihre weiße Farbe, so kann man die Champignons ohne Furcht genießen.

---

54. Chocolade zu fabriciren.

Man nehme 1 Pfund Cacaobohnen, 1 Pfund feinen Zucker, 1½ Loth Zimmet, 1 Quentchen Cardemom, 1½ Quentchen Gewürznelken und 1 Quentchen Vanille. Die Cacaobohnen werden in einer Kaffeetrommel gebrannt; man muß sich dabei vorsehen, daß sie nicht verbrennen; fangen sie an zu knacken und die Schale loszulassen, so sind sie gut. Ist es so weit, so stößt man die Bohnen in einem eisernen Mörser, welcher vorher heiß gemacht ist, klein, thut den Zucker und das Gewürz, nachdem es zuvor recht klein gestoßen, dazu und rührt es mit der Mörserkeule so lange über dem Kohlenfeuer, bis es flüssig wird; dann gießt man die Masse in blecherne Formen und läßt sie erkalten.

Bei der Gesundheits-Chocolade läßt man die Gewürze weg und nimmt etwas mehr Zucker. Bei den übrigen Gewürz-, als feine und feinste Vanille-Chocoladen, nimmt man verhältnißmäßig mehr Vanille und s. f.

---

55. Chocolade, Verfälschung derselben zu entdecken.

Man kocht 5 Gramm mit 200 Wasser 10 Minuten, seiht und giebt Jod zur durchgegangenen Flüssigkeit. Reine wird schwach graulich, stärkmehlhaltige blau, dextrinhaltende kastanienbraun. Man erkennt diese Färbungen am leichtesten, wenn man das doppelte Volumen Wasser zugiebt.

X

56. Citronen gut aufzubewahren.

Vor allen Dingen muß man Wärme und Luft abzuhalten suchen. Man stecke die aufzubewahrenden Citronen in Kochsalz und umgebe jede einzelne so mit demselben, daß sie sich unter einander nicht berühren. Auch in trockenen Sand, Asche oder Spreu gelegt, halten sie sich lange Zeit. Dabei ist es gut, wenn man die Oeffnung, wo der Stiel war, mit Wachs oder Lack etwas verklebt, damit nicht die Luft eindringt und Fäulniß bewirkt. Um sie das ganze Jahr hindurch frisch zu erhalten, lege man sie in Gersten- oder Hirsenstroh.

---

57. Composition, eine, womit man den Bart trocken, ohne Seife, Wasser und Rasirmesser leicht wegbringen kann.

Hierzu nehme man 2 Maß Kalkwasser, 4 Loth arabischen Gummi, 1 Loth Hausenblase, 1 Quentchen Alaun, 1 Quentchen Sal tartari und koche diese Ingredienzen eine Stunde lang, während man sie öfter umrühren und vor dem Ueberlaufen bewahren muß. Darauf filtrire man das Ganze durch Leinwand und setze 2½ Pfund fein pulverisirten Bimstein hinzu; mische es mit den Händen recht untereinander zu einem Teig und füge das Weiße von 2 Eiern hinzu, das zuvor geschlagen ist; hiervon mache man kleine, flache Stücke daraus und trockene sie einige Tage von der freien Luft oder am Ofen, schiebe sie hierauf einige Stunden

lang in einen warmen Backofen. Mit dieser so zubereiteten Masse reibt man den Bart sanft ein, was dieselbe Wirkung thut, als hätte man sich rasirt.

58. Cylinder, das Springen derselben zu verhüten.

Bevor man Cylinder in Gebrauch nimmt, lasse man von dem Glaser einen Schnitt der ganzen Länge nach hinein machen, so wird dem weitern Springen vorgebeugt.

Um die Cylinder vor dem angesetzten Rußbeschlag zu befreien, giebt es kein besseres Mittel, als Abreiben mit etwas Butter oder Fett.

59. Drucksachen scharf und schwarz auf Stein zu übertragen.

(Nach Prof. Dr. Maßmann.)

Das um- oder überzudruckende Bild, Kupferstich, Steindruck oder Letterndruck wird in Salpetersäure gelegt, so daß die Säure ohngefähr eine oder zwei Linien darüber steht. Man macht zugleich eine Auflösung von Druckfirniß in Lavendelöl, fügt etwas Druckerschwärze hinzu und bestreicht hiermit das in Salpetersäure liegende Bild durch einen Pinsel. Die Fetttheile lagern sich sofort auf dessen schwarze Theile, während die weißen Stellen des Blattes nichts davon annehmen. Hierauf gießt man die Säure ab, spült, um jede Spur von anhängender Säure zu entfernen, sorgfältig mit Wasser nach, legt dann nach einigen Minuten das Bild auf den zubereiteten Stein und läßt nun das Ganze mit ziemlich starkem Drucke durch eine Presse gehen. Man erhält sonach einen genauen Umdruck, wobei das Original nicht im Geringsten leidet. Von diesem Umdrucke kann man, nach gewöhnlich eingehaltenem Verfahren, so viel Bilder abziehen, als man will. Bei Kupferstichen und Steindrücken fehlt diesen, wie allen Umdrücken, natürlich etwas von der vollen Schärfe und Feinheit der Originale; andere Drucksachen dagegen kommen sehr scharf und bestimmt und bei einiger Uebung kann hierin wirklich etwas Gutes geleistet werden.

60. Drucksachen und Kupferstiche zu reinigen.

Man befestigt den Bogen durch Copirzwecken auf einem Brete, wäscht ihn mit einem Wasser, welches auf die Kanne etwa 1½ Unzen kohlensaures Ammoniak enthält. Das Waschen muß jedoch sorgfältig mit einem zarten Pinsel geschehen. Dann spült man das Papier mit Wasser ab und wiederholt das Verfahren auf der Rückseite desselben, sobald es trocken ist. Nun benetzt man es mit Wasser, welches durch reinen Weinessig eingesäuert ist und wäscht es hierauf nochmals mit Wasser, dem man etwas Chlorkalk zugesetzt hat. Endlich spült man es nochmals ab und trocknet es an der Luft, bei Sonnenlicht. Es wird dadurch vollkommen weiß, ohne daß der Druck Schaden leidet. Durch diese Methode hat man schon werthvolle Stiche restaurirt.

61. Eau de Cologne sich selbst zu bereiten.

Mit mäßigen Kosten kann man es sich selbst in vorzüglicher Güte auf folgende Weise ohne Destillation bereiten. Man gieße in ein Gefäß mit Spiritus vini 2 Loth Rosmarinöl-Essenz, 1 Loth Bergamottöl-Essenz, 3 Quentchen Citronenöl-Essenz und 1 Quentchen Lavendel-Essenz, mische dieses alles sorgsam in einer gläsernen Bouteille über Kohlen und lasse es ruhen, bis es hell wird. Einen noch angenehmern Geruch giebt es, wenn man den Spiritus vini über so viel frische Orangenblüthen filtrirt, als ein Viertel des Gewichts des Spiritus ist.

---

62. Eau de mille fleurs, ächte Vorschrift des sogenannten, französischer Fabrikanten.

Bergamottöl	3 Quentchen,
Neroliöl	½ „
Citronenöl	1½ „
Muskatblüthenöl	8 Tropfen,
Lavendelöl	2 Scrupel,
Rosmarinöl	½ Drachme,
Zimmetöl	½ „
Nelkenöl	10 Tropfen,
leere Moschusbeutel . . .	10 Gran,
Ambra	8 „
Peruvianischer Balsam . .	1 Loth,
bester Weingeist	1 Pfund.

Diese Substanzen läßt man 8 Tage an einem mäßig warmen Orte stehen und filtrirt sie dann durch weißes Druckpapier.

---

63. Eier, Alter derselben zu erkennen.

Man löst etwa 7 Loth Kochsalz in ½ Maß reinem Wasser. Wenn die Auflösung erfolgt ist, legt man das zu prüfende Ei hinein. Ist dasselbe vom nämlichen Tage, so sinkt es bis auf den Grund unter, war es Tags vorher gelegt, so erreicht es den Grund nicht; ist es 3 Tage alt, so schwimmt es in der Flüssigkeit und ist es älter, als 5 Tage, so schwimmt es an der Oberfläche und ragt um so weiter über dieselbe heraus, je älter es ist.

---

64. Eier mit kaltem Wasser in Kalk zu sieden.

Man wirft mit den Eiern ein Stück Kalk in das Wasser und bald wird dasselbe kochen und auch die Eier hart sieden.

---

65. Eingehen, wider das, wollener Stoffe.

Wenn dergleichen Stoffe gewaschen werden sollen, so muß man sie so heiß wie möglich waschen, und wenn sie rein sind, sogleich in das kälteste Wasser tauchen, alsdann ausringen und trocknen lassen. Dadurch wird das Eingehen verhindert.

66. Eisbereitung, künstliche.

Wiederholte Versuche bestätigen Merzilniks Bekanntmachung, daß eine Mischung von 4 Unzen salpetersaurem Ammonium, 4 Unzen kohlensaurem Natron und eben so viel Wasser in einem zinnernen Gefäße schon in 3 Stunden 10 Unzen Eis geben.

67. Eisen mit Kupfer zu überziehen.

Löse eine beliebige Menge blauen Vitriol in heißem Wasser und wirf eiserne Gegenstände hinein, den andern Tag sind sie überkupfert.

68. Stahl von Eisen zu unterscheiden.

Um dieses durch einen ganz einfachen chemischen Prozeß zu bewerkstelligen, nehme man gewöhnliche käufliche Salpetersäure (Scheidewasser) und verdünne dieselbe so mit Wasser, daß sie nur ganz schwach auf die Klinge eines gewöhnlichen Taschenmessers wirkt. Wird nun ein Tropfen dieser verdünnten Säure auf eine Stahlklinge gebracht, einige Minuten darauf gelassen und sodann mit Wasser leise abgewaschen, so hinterläßt sie einen schwarzen Fleck. Auf Eisen gebracht und ebenso wie im vorigen Falle behandelt, verursacht ein Tropfen dieser Säure aber keinen schwarzen, sondern einen weißlich grauen Fleck.

69. Eisen gegen die Einwirkung der Luft zu schützen.

Man versehe es mit einem Anstrich aus Zinn, Vogelleim und Oelfirniß, wodurch es außerdem eine schöne Goldfarbe erhält.

70. Eisen mit einem guten Farbenanstrich zu versehen.

Einen sehr haltbaren, gegen Rost schützenden Farbenanstrich auf Eisen, welcher zugleich auch eine Eisenfarbe besitzt, erhält man, wenn Leinölfirniß oder Leinöl mit $1/4$ Reißblei versetzt und damit das Eisen angestrichen wird. Ein schwarzer, glänzender, gegen Rost schützender Ueberzug kann auch dadurch hergestellt werden, daß man auf stark

erhitztes Eisen einen Anstrich von Talg oder Schweinefett, Wachs, Leinöl und Pech aufträgt und sodann das Eisen so lange über Kohlenfeuer hält, bis der Anstrich trocken ist.

71. Eisen magnetisch zu machen.

Man lege das zu magnetisirende Eisen in der Richtung von Nord nach Süd auf ein anderes Eisen und streiche es nach derselben Richtung wiederholt mit einem dritten. Wenn man Knoblauch an einen Magnet legt, oder ihn damit bestreicht, so benimmt man ihm seine Kraft.

72. Eisenvergoldung auf kaltem Wege.

Einen Theil Gummi arabicum und einen Theil Salmiak löst man in Brunnenwasser auf, bestreicht die zu vergoldenden Stellen damit, legt dann das Blattgold auf, drückt es an und wischt das Uebrige weg.

73. Electrisirmaschinen stets wirksam zu machen.

Dieses Verfahren hat Münch der Akademie der Wissenschaften zu Paris angezeigt. Es besteht darin, daß man mit Seife einen leichten Strich auf beiden Seiten der Scheibe einer Elektrisirmaschine vom Centrum nach der Peripherie zieht. Durch diese einfache Operation erhält man zu Zeiten, wo sich die Maschine ohne dasselbe sehr schlecht wirksam zeigen würde, die besten Resultate, und gleich bei den ersten Umdrehungen wird man finden, daß alle Uebelstände, welche aus der Feuchtigkeit der Luft herrühren, gänzlich beseitigt sind. Sind die den Conductor tragenden Glassäulen mit einem Ueberzug von Schellack versehen, so hat man auch darauf einige Striche mit Seife zu machen und sodann mit trockener Leinwand die Säulen zu reiben. Es ist klar, daß hierbei weiter nichts geschieht, als daß eine unbemerkbare Schicht von saftiger Materie zwischen die Oberfläche des Glases und die umgebende feuchte Luft gebracht wird. — Obwohl man durch die mitgetheilte Erfahrung die Wichtigkeit des Einflusses feuchter Luft auf das Gelingen elektrischer Experimente nur noch mehr bestätigt finden wird, so glaubt doch Münch und zwar mit Recht, daß es weniger die feuchte Luft selbst sei, welche die elektrischen Verluste veranlasse, als vielmehr die geringe Isolirungsfähigkeit des Glases in feuchter Luft.

74. Endivien lange Zeit frisch zu erhalten.

Sie werden vor völligem Eintritt des Frostes an einem recht trockenen Mittage aufgenommen, abgeputzt, zusammengebunden und so umgekehrt mit den Blättern in einem Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Man muß sie aber vor Kälte und vor den Mäusen bewahren.

75. Entenfedern zum eleganten Gebrauch anzuwenden.

Man lasse keine mit glänzendem Federschmuck am Halse versehene Ente, sobald sie geschlachtet ist, rupfen, sondern die schöne, glänzende Haut am Halse abziehen und von einem Weißgerber gar machen.

---

76. Erbsen, hartkochende, in ganz kurzer Zeit vollkommen weich zu kochen.

Man mischt solchen Erbsen eine kleine Quantität Soda, ohngefähr einen Kaffeelöffel voll auf eine Portion von sechs Personen, bei, wonach auch selbst Erbsen, welche mehrere Jahre alt sind, ganz weich kochen.

---

77. Erbsen-Schoten zu trocknen.

Man nimmt hierzu gewöhnliche Felderbsen, weder zu jung, noch zu alt und enthülst die Schoten. Auf ein Quart Kerne kommen ohngefähr 4 Loth Zucker, welcher in einer Tasse siedenden Wassers aufgelöst und dann so über die Kerne unter beständigem Umrühren gegossen wird, daß alle Kerne angefeuchtet werden. Hierauf stellt man sie in einen Kochofen, rührt sie noch öfters um und nimmt sie nach einer halben Stunde oder eher ab. Man trocknet nun die Kerne und bewahrt sie zum Gebrauch in irgend einem Gefäße auf.

X

78. Erdbeeren, getrocknete.

Wenn die Erdbeeren recht reif sind, schneidet man die ganzen Sträußer recht langstielig ab, bindet 3 bis 4 zusammen und hängt sie im Glashause oder einer Stube dicht hinter die Fenster gegen die Mittagssonne. Sind sie völlig getrocknet, so bewahrt man sie in einer Kammer oder Stube auf, wo es nicht feucht ist. Die so getrockneten Erdbeeren sind, wie die frischen, ein gutes Mittel gegen Hartleibigkeit u. s. w. Waren die Früchte schön, so sind sie auch getrocknet ein wohlschmeckendes Naschwerk, Dessert u. dgl.

X

79. Erdbeeren als Heilmittel gegen Gicht und einige Notizen über die Kultur der Erdbeeren.

Erdbeeren werden als vortreffliches Mittel gegen Gicht, Rheumatismus, Schwindsucht u. s. w. anempfohlen. Es sind hier namentlich die Walderdbeeren gemeint, die man mit etwas Zucker ohne Zusatz von Wein genießt. Auch zur Erhaltung der Zähne sollen sie von sehr wesentlichem Einfluß sein.

Der köstliche Erdbeersaft leistet besonders in hitzigen Fiebern treffliche Dienste. Man bereitet ihn, indem man auf 1 Pfund des ausgepreßten Saftes ¾ Pfund Zucker nimmt, beides unter einander mischt und dann eine halbe Stunde kochen oder abdämpfen läßt, bis die Masse die gehörige Syrupsdicke hat. In einem gut verstopften Glase kann man diesen Erdbeersyrup lange aufbewahren.

Der große Naturforscher Linné ertheilt den Erdbeeren das größte Lob und versichert, daß kein Gewächs ihm in einer Unterleibskrankheit so wesentliche Dienste geleistet habe, als sie.

Entschieden ist die Erdbeere das angenehmste und mildeste Mittel gegen Hartleibigkeit und andere Unterleibsbeschwerden, und nicht blos die Früchte, sondern auch die Blätter und Wurzeln haben medicinische Wirkung. Sie wirken als Aufguß und Abkochung auf die Verdauung, die Galle und hauptsächlich auf den Urin.

Die Blätter der Erdbeeren, jung gesammelt und im Schatten getrocknet, geben einen dem ächten chinesischen ganz ähnlichen Thee, der nicht nur besser schmeckt, sondern der Gesundheit auch viel zuträglicher ist, als der im Handel meist vorkommende gefärbte sogenannte chinesische Thee.

Um eine gute Ernte zu erzielen, ist zweierlei die Hauptsache, 1) daß man die Stöcke 3 höchstens 4 Jahre an derselben Stelle tragen läßt und unterdeß*) aus den Ausläufern eine neue Pflanzung am andern Platze in nahrhafter Erde heranzieht, dabei aber ja keinen frischen thierischen Dünger anwendet, 2) daß man die Stöcke in der Blüthezeit tüchtig gießt, ohne dabei die Blüthen selbst zu benetzen und im Frühjahre die Erdbeerstöcke vor der Blüthe mit Gyps überstreut. Zieht man die Erdbeeren in Beeten, so thut man wohl, diese etwas tiefer anzulegen, als die Wege (Steige) ringsumher sind.

---

80. Erdflöhe zu vertreiben.

Man streue frischen warmen Pferdemist fein zerrieben auf die eben gesäten Kohl- und Rübenarten so dicht auf die Oberfläche des Landes, daß nichts von derselben zu sehen, wodurch die Erdflöhe abgehalten werden. Eben so wird auch Lohe mit gleichem Erfolg angewandt. Leinsamen feuchte man, um ihn vor diesem Ungeziefer zu bewahren, kurze Zeit vor der Aussaat mit etwas Leinöl an und menge ihn recht durcheinander; der so zubereitete Samen wird von den Erdflöhen gänzlich befreit bleiben.

---

81. Erfrieren im Freien bei allzugroßer Kälte zu verhindern.

Es ist schon häufig vorgekommen, daß reisende Personen, besonders

*) Der Kunstgärtner H. Haquin in Lüttich ließ rund um die Erdbeerpflanzen Ziegelsteine legen, wodurch bei heißem Wetter die Wurzeln feucht und bei Regen die Pflanzen reinlich blieben, indem die Ranken sich über die Steine hinstreckten und die Stöcke auffallend reichlich Früchte trugen.

Fußgänger, bei strenger Kälte und in tiefem Schnee bald müde geworden, sich niedergesetzt, Branntwein getrunken, eingeschlafen und erfroren sind. Dies zu verhüten, braucht man nur auf dergleichen Reisen ein Stückchen Kampher bei sich zu führen und wenn man sich ermattet fühlt, davon zu essen. Derselbe erzeugt eine solche Wärme im Körper, daß die Kräfte wiederkehren und das Leben dadurch erhalten wird.

---

82. Erkennungsmittel, ob Wollen- oder Seidenstoffe Leinen oder Baumwollen enthalten.

Von den vielen hierzu empfohlenen Methoden sind die meisten schwierig auszuführen und erfordern Säuren oder andere chemische Bestandtheile. Folgendes sehr einfache Mittel kann, wenn auch nicht in allen, doch in sehr vielen Fällen zur genauen Untersuchung eines Gewebes dienen. — Man schneidet von dem Gewebe ein viereckiges, 1 bis 1½ Zoll großes Stückchen ab, fädelt es der Quere und Länge (der Kette und dem Einschlag) nach aus und verbrennt einen Faden nach dem andern am Kerzenlichte. Die Baumwollen-, Hanf- oder Leinenfäden verbrennen mit lebhafter Flamme, hinterlassen keinen Rückstand und geben den ächten Geruch verbrannten Leinens; die Wollen- und Seidenfaden hingegen brennen schlecht und bilden an der Spitze eine schwammige Kohle, welche ihre weitere Verbrennung aufhält; es entwickelt sich dabei ein starker, unangenehmer Geruch, der zu charakteristisch ist, um einen Augenblick einen Zweifel zuzulassen. Es lassen sich mithin die Anzahl der Wollen- und Seidenfäden und der Baumwolle leicht zählen. Diese vollkommen genaue Analyse erheischt keine wissenschaftliche Kenntniß und ist Jedermann zugänglich.

---

83. Essig, einen guten und wohlfeilen, zu bereiten.

Mit wenig Aufwand, Mühe und Zeit kann man einen guten Essig verfertigen, wenn man eine Kanne Wasser und eine Kanne Land- oder Aepfelwein unter einander mischt, 6 Loth gewöhnliches Hausbackenbrod hineinwirft und dies 8 Tage an einem warmen Orte stehen läßt. Nachher seihet man den Essig durch ein Tuch in ein Gefäß. Derselbe hält sich sehr lange so.

---

84. Essig von blauen Veilchen zu machen.

Einige Hände voll Veilchenblätter übergießt man in einer Bouteille mit scharfem Weinessig und läßt ihn in der Sonne fest verpfropft destilliren. Diesen sich durch Farbe und Geschmack auszeichnenden Essig gebraucht man auf das Vortheilhafteste zu Saucen und mehrern Speisen.

Auf gleiche Weise wird Maiblumenessig bereitet von den Blüthen der Maiblume (jedoch nicht, was man in Schlesien Maiblume

3*

nennt, Leondoton Taraxacum), sondern was in Sachsen so heißt, Convallaria majalis. Der Maiblumenessig wird zum Räuchern und äußerlich gegen Kopfschmerzen angewendet.

---

85. Essig aus Kartoffeln zu machen.

Man benutze dazu gefrorene Kartoffeln und wasche dieselben mit kaltem Wasser ab, koche sie hierauf in einem Faß mit Wasserdampf; sind sie gar, so zerstoße man sie mit einer hölzernen Keule (Stößel). Die Masse wird nun mit Zusatz von etwas Gerstenschrot oder geschrotenem Malz gehörig mit warmem Wasser eingemaischt, mit Hefen in Gährung gebracht, nach Ausgährung aber die Flüssigkeit durchgegossen, in Säuerungsgefäße gefüllt, worin sie, mit etwas Essig versetzt, im geheizten Zimmer so lange liegen bleibt, bis der Essig fertig ist.

---

86. Essig zu prüfen.

Man bringt 2 Loth Essig in eine Tasse und verdampft ihn auf einer heißen Platte. Während des Verdampfens soll man als Reagens die Nase anwenden. Bleibt der Geruch rein nach Essig, so ist unter der Flüssigkeit weder Salz- noch Salpeter- oder Schwefelsäure, namentlich wenn $^2/_3$ der Masse verdampft sind. Salpetersäure würde erstickende Dämpfe, Salzsäure unangenehm saure, Schwefelsäure brenzlich stinkende Dämpfe geben. Zuletzt dampft man fort ein, bis nur noch ein halber Fingerhut voll Flüssigkeit von 2 Loth übrig ist und nimmt die Zunge zu Hülfe. Schmeckt der Rückstand noch etwas sauer, aber angenehm nach Essig, so war derselbe rein. Ist er braun, schmeckt aber nicht widerlich, so sind blos organische, unschädliche Stoffe darin. Der Rückstand darf trübe, schleimig sein, aber nur nicht beißend, röthlich- oder grünlich-braun, so sind organische Gifte vorhanden; ist er ätzend sauer, so ist Schwefelsäure vorhanden. Sollte der Rückstand ein klein wenig salzig oder bitter schmecken, so ist darauf nicht eher etwas zu geben, als bis nach weiterm Eindampfen Beißendes oder Saures hervortritt; denn essigsaurer Kalk, essigsaures Ammoniak kann leicht im Essig sein, ohne zu schaden.

---

87. Essig, schlechten, der nicht sauer ist, zu verbessern und ihm mehr Säure zu geben.

Man thut ein frisches, rohes Hühnerei in das Faß oder den Topf, zu großen Quantitäten mehrere Eier. Der Essig wird sehr geschwind besser. Die Eier müssen ganz bleiben und die Schale behalten.

---

88. Essigpulver, ein gutes, zu bereiten.

Man feuchtet ein Paar Loth Weinstein oder Weinsteinrahm mit scharfem Weinessig an und läßt ihn 2 Tage liegen. Wenn er trocken geworden, legt man ihn in Weinessig und läßt ihn abermals trocken werden. Dieses wiederholt man 4 bis 5 Mal. Alsdann wird der Weinstein zu Pulver gestoßen und in einem Glase verwahrt.

Will man nun in der Geschwindigkeit Essig haben, so thut man einige Messerspitzen voll in ein Glas Bier oder Wein. Auch macht 1 Quentchen dieses Essigpulvers 2 Loth Wasser so sauer als Essig.

---

89. Essig für den Haushalt selbst zu verfertigen.

1) Nimm auf ein Gefäß von 14 Maß 7 Maß reines Brunnenwasser, $1/2$ Maß Kornbranntwein und 4 bis 6 Löffel voll Honig. Die im Fäßchen befindliche Masse wird stark durch einander geschüttelt, das Gefäß sodann zugeschlagen und 9 Wochen unangerührt auf einer warmen Stelle zum Stilliegen gebracht. Nachher zieht man den Essig auf Flaschen. Um den Essig stärker und früher scharf zu machen, werfe man 2 Quentchen Bertramswurzel (Anthemis pyrithrum) und etwas Weinsteinsalz mit in's Fäßchen.

2) Nimm auf 1 Weinanker 3 Quart guten Branntwein, $1^1/_2$ Pfd. Honig und $1/4$ Pfd. Weinstein. Auf diese Ingredienzen gieße man so viel gekochtes und wieder bis zum lauwarmen Zustand zurückgekehrtes Wasser, das $2/3$ des Gefäßes damit gefüllt werden können, rühre alles gut um und setze es an einen warmen Ort. Den Weinstein und Honig schütte man aber erst alsdann ins Faß, wenn die Masse völlig abgekühlt ist.

3) Ordinärer Bieressig. Man nimmt eine große Flasche oder einen Steinkrug, in welche man etliche Stücke Sauerteig und eine Hand voll Rosinenstengel wirft. Nach und nach gießt man alle Neigen von Broyhahn oder sonstigem guten Bier in diesen Krug, setzt sie auf den Feuerheerd, nicht weit vom Feuer und schafft sich so einen guten, brauchbaren Essig. Wird er etwa kahnigt, so gießt man ihn durch einen reinen Lappen.

---

90. Essig, Schwefelsäure in demselben zu entdecken.

Die Entdeckung der Schwefelsäure im Essig war früher schwierig und umständlich. Böttiger aber hat ein einfaches und zuverlässiges Mittel angegeben, wodurch man diese Verfälschung nachweisen kann. Man löse reinen salzsauren Kalk in wenig Regenwasser auf und tröpfle ihn in ein halbes Maß des zu untersuchenden und vorher zur Siedehitze erwärmten Essigs, decke ihn zu und warte einige Stunden. Der mit Schwefelsäure wird trübe geworden sein und nach 24 Stunden wird man auf dem Boden des Gefäßes einen weißen, körnigen Sand finden, welcher zwischen den Zähnen knirscht und Gyps ist. Reiner Essig giebt keinen Satz.

---

91. Farben, die ausgegangenen, in verschiedenen Zeugen wieder herzustellen.

Fast jedes Verfahren, wodurch man Flecke aus Zeugen macht, verdirbt auch die Farbe. Ist der Fleck verschwunden, so tauche man Baumwolle in Natron oder mineralischen Alkali, was dasselbe ist, und reibe den entfärbten Theil sanft damit, aber mit jedem Baumwollenstückchen nur 2 Mal. Durch dieses einfache Mittel werden die Farben ihre frühere Lebhaftigkeit wieder erhalten.

---

92. Seide schwarz zu färben.

Auf 1 Pfund Seide nehme man 2 Loth weißen Weinstein und eben so viel Kupferwasser, darüber gieße man Flußwasser und lasse es eine Viertelstunde lang kochen, lege die Seide hinein, so daß sie von der Farbe völlig bedeckt ist und hänge sie dann auf. Nachdem sie so getrocknet, kocht man sie später noch eine Viertelstunde in aufgekochten Gelbholzspänen, zieht sie durch guten Essig und giebt ihr dann die gehörige Appretur.

Zu dieser gebraucht man Gummitraganth und zwar 3 Löffel voll auf 1 Pfund Zeug, ersterer muß aber erst gehörig eingeweicht und aufgelöst werden, bis er recht klar wird, wozu einige Tage erforderlich sind. Der aufgelöste Gummi wird durch ein Läppchen gedrückt, die Seide damit bestrichen und so fortgefahren, bis der erwünschte Glanz da ist.

---

93. Dunkelbraun färbendes Mittel.

Zu diesem Behufe nimm äußere Wallnußschalen, zerquetsche und presse dieselben stark aus, gieße kochendes Wasser darauf und dampfe diese Flüssigkeit dick ein, wo sie in gut verschließenden Gefäßen aufbewahrt werden muß und zu jedesmaligem Gebrauch mit etwas Wasser vermischt wird. Dieses Mittel kann als Tinte und Tusche gut angewandt werden.

---

94. Fässern den Holzgeschmack zu nehmen.

Man fülle dieselben mit Kalkwasser an, dem man je nach der Größe des Fasses eine Quantität Potasche, auf den Eimer etwa 1 Loth, zusetzt und lasse das Ganze 6—8 Tage darin stehen, worauf man das Faß mit frischem Wasser auswäscht. Die einmal benutzte Flüssigkeit kann wieder gebraucht werden, besonders wenn man derselben bei jedem neuen Fasse wieder etwas Kalk und Potasche beimischt.

---

95. Fässer vom Schimmel und Dumpf zu reinigen.

Man füllt die Fässer oder andere hölzerne Geschirre, die man reinigen will, mit Wasser, welches mit Mehl oder Kleie angerührt ist und läßt dasselbe so lange darin, bis es in Gährung geräth. Reinigt man hierauf die Gefäße wie gewöhnlich, so werden sie nicht nur vollkommen rein, sondern verlieren auch jeden dumpfigen, üblen Geruch, selbst wenn sie bereits schimmlig geworden waren. Das gegohrene Kleienwasser kann noch als Schweinetrank benutzt werden.

---

96. Fässer zu verschließen.

Zu dem Ende überzieht man das Spundloch des Fasses mit einem Streifen Kautschuk oder dünner Korkrinde und nimmt einen Pfropfen, in welchem ein Schraubengewinde eingeschnitten ist, den man in das so vorgerichtete Zapfenloch eindreht. Die Kämme der Schrauben drücken auf diese Weise den Streifen aus Kautschuk oder Korkrinde fest zusammen und schließen das Gefäß sehr fest ab.

---

97. Federkiele auf holländische Art zuzubereiten.

Man taucht den aus dem Flügel ausgerissenen Kiel ins Wasser, welches beinahe siedend heiß ist und läßt denselben so lange darin, bis er hinlänglich weich ist, drückt ihn dann, während man ihn um seine Achse dreht, mit dem Rücken oder mit der Fläche des Messers zusammen und wiederholt dieses Einweichen und Drücken so lange, bis der Kiel, wenn er trocken wird, ganz klar und von häutigen und fetten Decken frei und rein ist. Dann taucht man ihn zum letzten Male in warmes Wasser, um ihn walzenförmig zu machen, was dadurch geschieht, daß man ihn zwischen dem Zeigefinger und Daumen rollt und bei gelinder Wärme trocknet.

(Glasgow Mechanics Magazine Nr. 117, S. 47.)

---

98. Feilen, stumpfe, zu schärfen.

Lege solche in verdünnte Schwefelsäure (aus 1 Theil Säure und 5 Theilen Wasser bestehend) und lasse sie darin 48 Stunden liegen. Die Säure nimmt nicht allein die zwischen den Zähnen eingeklemmten Feilspäne hinweg, sondern ertheilt der Feile selbst eine neue, sehr scharfe Rauhheit. Vor dem Gebrauch müssen die Feilen jedoch mit vielem Wasser oder besser mit schwacher Lauge abgespült werden.

---

99. Feld- und Küchengewächse zu trocknen.

Es besteht der Nutzen von dieser Methode darin, daß man nicht nur allein Speisen aus dem Gewächsreich zu allen Zeiten des Jahres bereit hat, sondern daß man auch einen nicht unbedeutenden Vorrath in einem kleinen Raume aufbewahren kann. Daß die Gewächse ihre Kräfte, Geschmack, sowie auch ihre Farbe nicht verlieren und im Kochen so ganz wieder aufquellen, wird nachstehende Art und Weise lehren: Man reinige die Gewächse so gut als möglich, wasche und behandle sie, als wolle man sie kochen. Dann läßt man das Wasser rein ablaufen, breitet sie auf Bretern oder reiner Leinwand aus und wendet sie fleißig um. Sind sie nun abgetrocknet, so bringe man sie auf einen Ofen, der so ziemlich warm ist. Hier müssen sie so lange liegen, bis alles so trocken geworden ist, daß sich die Stengel zerbrechen und die Blätter zu Pulver reiben lassen. Alsdann bringt man sie an einen Ort, wo es nicht zu feucht ist, oder auch in einen Keller; findet man nun, daß sie etwas zähe geworden, daß man sie, ohne zu zerbrechen, zusammendrücken kann, so werden sie in papierne Düten fest zusammengedrückt und zum Gebrauch in einer feuchten Kammer aufbewahrt. Sie halten sich über ein Jahr lang gut, wenn man sie auf diese Art bereitet, ja sie sind zum Theil noch vorzüglicher, als in ihrem rohen Zustande. Sollen sie nun gebraucht werden, so brüht man sie mit kochendem Wasser ab, läßt sie nur ein paar Mal aufwallen, hierauf wird wieder siedendes Wasser oder Fleischbrühe gegossen und man verfährt dann gerade so, wie mit den frischen Gewächsen. Damit sie jedoch besser aufquellen, so kann man Spargel, Erbsen, Wurzeln u. s. w. vor dem Kochen eine halbe Stunde in kaltes Wasser legen.

---

100. Fenster, gefrorene, aufzuthauen.

In Rußland taucht man einen Schwamm in Wasser, in welchem man Kochsalz hat auflösen lassen und wäscht die gefrornen Stellen damit. In wenigen Minuten sind sie vom Eise frei und das Wasser ist abgelaufen.

---

101. Fensterscheiben vor dem Gefrieren zu schützen.

Dies zu verhüten, hat man bisher hier und da Doppelfenster angebracht, da diese aber sehr kostspielig und auch nicht überall anzubringen sind, so würden Strohladen, die die Nacht über zugezogen werden, schon zweckmäßiger erscheinen, indem sie auch sehr gute Dienste thun.

In Städten würden diese indeß schon wegen der Aussicht nicht überall anwendbar sein. Man hat deshalb mit Flor, der gefirnißt ist, sehr glückliche Versuche gemacht. In Form von Fensterladen mit dünnen Rahmen eingepaßt, schützt dieser Flor, der sich mehrere Jahre gut erhält, die Fenster vor dem Gefrieren.

---

102. Fensterkitt, neuer.

Er wird einfach bereitet durch Vermischen von frischgebranntem und an der Luft zu Pulver gelöschtem Kalk, feinstem weißen Flußsande (oder noch besser Kieselguhr) und Casein (weißem, ungesalzenem, frischem Käse, wie ihn die Hausfrau aus geronnener Milch bereitet). Man knetet diese drei Bestandtheile mit einem Spatel tüchtig durch, so daß es eine zähe, fadige Masse wird, welche man alsdann gleich verwendet. Man kann denselben zu Mistbeetfenstern, Glashäusern u. s. w. verwenden.

---

103. Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen.

Um Spritzflecke von Oelfarbe zu entfernen, welche beim Streichen einer Façade an den Fensterscheiben entstanden und bereits aufgetrocknet sind, genügen Terpentin und Soda nicht. Zu empfehlen ist hierzu Seife. Namentlich werden alle Oelfarben durch sogenannte Schmierseife (schwarze Seife), welche man darauf streicht und mehrere Stunden stehen läßt, aufgelöst. Man wendet dieses Mittel auch mit Vortheil an, um Pinsel, welche in Oelfarbe hart geworden sind, aufzuweichen, worauf man sie rein ausspülen kann. Die Anwendung anderer scharfer oder ätzender Mittel, wie Potasche und Kalk, ist bei Glas nicht rathsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

---

104. Fensterkitt zu erweichen.

Wenn der Kitt, mit welchem die Glaser die Fensterscheiben einzukitten pflegen und der bekanntlich aus Kreide und Leinölfirniß besteht, völlig hart geworden ist, so läßt er sich nur mit Hilfe eines Meißels und Hammers ablösen. Es tritt nun öfters der Fall ein, daß große Glastafeln, Spiegelglas u. dgl. wegen Reparatur des hölzernen Rahmens oder anderer Ursachen abgelöst werden sollen und wenn dies mit Meißel und Hammer geschieht, so zerbrechen die Gläser entweder ganz, oder werden doch an den Seiten mehr oder weniger beschädigt. Es ist daher viel angemessener, den Kitt zu erweichen, damit er mit Leichtigkeit weggenommen werden könne. Dies geschieht am einfachsten mit Aetzkali. Zu dem Ende nimmt man eine gute Potasche (kohlensaures Kali), zerreibt sie zu Pulver und mengt sie mit eben so viel frisch gebranntem Kalk, den man durch Besprengen mit Wasser zu Pulver zerfallen ließ. Dieses wird hierauf noch mit etwas Wasser zu einem Brei angerührt und mit demselben der Kitt zu wiederholten Malen überdeckt oder bestrichen, bis er genugsam erweicht ist. Damit aber der Brei nicht zu schnell wieder trockne, vermische man ihn mit etwas schwarzer Seife (Schmierseife).

---

105. Feuchtigkeit, der, in neugebauten Stuben zu begegnen.

Vor allen Dingen öffne man Thüren und Fenster häufig, lasse auch, wenn die Feuchtigkeit sich mehr nach unten dem Fußboden zu zeigt, eine Oeffnung in die Mauer machen, die durch einen Blechschieber gut verschlossen werden kann. Geht diese Oeffnung ins Freie und wird täglich geöffnet, so wird durch das Eindringen der Luft dem Uebelstande der Feuchtigkeit bald abgeholfen werden. Läßt sich eine solche Oeffnung nicht anbringen, so stelle man eine angemessene Quantität gebrannten Kalk in eine Ecke der Stube. Derselbe saugt alle Feuchtigkeit aus der Atmosphäre begierig ein und hält das Zimmer viele Monate lang trocken, worauf dann der Kalk erneuert wird.

---

106. Feuerzeuge, chemische, zu machen.

Man nehme eine kleine Flasche, fülle $^2/_3$ ihres Inhalts mit Asbest (Federalaun), feuchte denselben mit Schwefelsäure an und pfropfe die Flasche wohl zu. Wenn man sich dieses Feuerzeuges bedienen will, so stecke man das Ende eines auf folgende Art bereiteten Schwefelholzes hinein, berühre ganz leicht den Asbest und ziehe dasselbe schnell heraus. Man nehme ganz gewöhnliche Schwefelhölzer und tauche das mit Schwefel versehene Ende in eine Mischung von Gummiharz, $^2/_3$ Chlorata von Potasche und $^1/_3$ Schwefelleber. Man kann diesen Teig mit etwas Zinnober färben, wie dieses im Handel geschieht. Der ursprüngliche Zweck dieser Färbung war der, daß der Erfinder damit mehr das Geheimniß dieser Mischung sichern wollte.

---

107. Firniß, empfehlenswerther, für Fußböden.

Für ein mittelgroßes Zimmer nimmt man 3 Pfund Leinöl, 1 Eßlöffel voll Braunroth und $1^1/_2$ Eßlöffel voll Silberglätte. Hiervon werden die beiden letzten in dem erstern unter fortwährendem Umrühren gekocht und sodann heiß auf den Fußboden gestrichen. Nachdem hierauf der Fußboden gehörig getrocknet ist, wird er mit ebenso viel Masse zum zweiten und beziehungsweise dritten Male bestrichen und es dauert mit Einschluß des Trocknens die ganze Prozedur bei trockenem Wetter 14 Tage bis 3 Wochen. Wiederholt man dieses Verfahren in seinen Zimmern alle 2 Jahre, so erfolgt das Trocknen mit viel weniger Masse noch rascher, als bei dem erstmaligen Auftragen. Bei schlechten Fußböden ist es räthlich, etwas mehr Braunroth zu obiger Masse zu nehmen. Die geringen Kosten dieses Anstrichs, sowie die große Bequemlichkeit und Annehmlichkeit gefirnißter Fußböden wiegen die Kosten des Seifegebrauchs und die beim gewöhnlichen Scheuern unvermeidlichen Unbequemlichkeiten gewiß doppelt und dreifach auf.

Wir verweisen noch auf Anstriche für Fußböden Seite 11 und 12.

---

108. Firniß für Zeichnungen und Kupferstiche.

Die Blätter werden mit in Spiritus aufgelöster Hausenblase überzogen und wenn sie wieder ganz trocken sind, überzieht man sie ein- oder zweimal mit einem ganz weißen Weingeistfirniß. Nach dem ersten Male sind aber die Blätter stets wieder ganz abzutrocknen und Alles muß mit der höchsten Reinlichkeit geschehen.

---

109. Fische lebendig weit zu versenden.

Man tauche ein Stück Brodkrume in Branntwein, lasse sie recht voll saugen, stopfe damit das Maul des Fisches voll und gieße noch etwas Branntwein hinterher. Nun wickelt man ihn in frisches Stroh, befestigt es mit Bindfaden und darum ein Stück Leinwand. Ist der Fisch an dem bestimmten Ort angekommen, so wird er vom Stroh befreit und schnell in ein Gefäß voll Wasser gethan. Nach kurzer Zeit kommt er wieder zu sich und wird munter. Auf diese Weise kann man größere Fische 8 Tage lang unterwegs lebendig erhalten und viele Meilen weit versenden.

---

110. Flaschen, in denen sich Mineralwässer befunden haben, zu reinigen.

Trinkwässer, welche sehr kalkhaltig sind, bekleiden die innern Wände der Wasserflaschen mit einem weißgrauen, erdigen Ansatze, der fest haftet und dem Auge einen widerlichen Anblick gewährt. Schütteln mit Schrot, Sand u. s. w. hilft nicht und ist der Ansatz hierdurch schwer zu entfernen, allein etwas gewöhnliche Salzsäure löst denselben schnell auf und Nachspülen der Gefäße mit Fließpapier und Wasser macht dieselben wieder vollkommen rein glänzend.

---

111. Flasche, eine leuchtende, welche die Stunde an einer Uhr im Finstern zeigt.

Man werfe ein Stück Phosphor, so groß wie eine Erbse, in eine lange Glasflasche und gieße siedendes Oel darüber, bis die Flasche zum dritten Theil gefüllt ist. Die Flasche muß sorgfältig verkorkt sein, aber, wenn sie gebraucht werden soll, entstöpselt, an die Luft gebracht und dann wieder verschlossen werden. Der leere Raum der Flasche wird nun leuchtend erscheinen und eben so viel Licht, als eine gewöhnliche Lampe geben. Man muß allemal, sobald das Licht verschwindet, den Stöpsel zurückziehen und es wird dann augenblicklich wieder erscheinen. Bei kaltem Wetter muß, bevor man den Stöpsel zurückzieht, die Flasche in den Händen erwärmt werden. Ein dergestalt eingerichtetes Glasgefäß kann auf 6 Monate jede Nacht gebraucht werden.

---

112. Flaschenlack, einen guten, zu bereiten.

Um einen guten Flaschenlack, auch Flaschenpech genannt, zu erhalten, schmelze man 2—3 Pfund Pech in circa 1/4 Pfund Wachs und ein wenig Talg in einem irdenen Tiegel, färbe die Masse mit etwas Mennige oder rothem Ocker und tauche den Hals der Flasche bis unter den Ring in die flüssige, jedoch nicht mehr zu heiße Mischung. Flüssig gemachter Kolophonium mit ein klein wenig Brennöl vermischt und Farbe zugesetzt, giebt auch einen guten Flaschenlack.

---

113. Fleckenkuren, ökonomische.

Bei Flecken, die von Kirschen, Maulbeeren, Weinessig, Wein rc. entstehen, liegt offenbar eine Säure zum Grunde. Hier kommt es darauf an, daß man den Zusammenhang der befleckenden Materie mit der Seide, dem Tuch, der Leinwand u. s. w. zu vermindern suche. Man erreicht diese Absicht entweder durch eine stärkere Säure, welche die schwächere überwindet, oder durch Laugensalze. Nach der erstern Art hält man den Fleck über den Dampf eines angezündeten Schwefelfadens und wiederholt dies etliche Mal, bis der Fleck verschwindet. Nichts ist aber besser, als einige Tropfen von Salmiakgeist, der ohne Feuer bereitet worden und der in allen Apotheken zu haben ist. Man bringt ihn mittelst eines darein getauchten hölzernen Stäbchens auf den Fleck, der aber, wenn die Farbe nicht echt ist, gewiß einen andern an seiner Stelle läßt.

Tintenflecke zwingt man durch eine Säure, die den Zusammenhang der vorigen Theile ebenfalls vermindert. Wie viel die Citronensäure hierzu beitrage, ist schon genugsam bekannt. Mit noch geringern Kosten vertilgt man dergleichen Flecke durch aufgelöstes Sauerampfersalz, wenn man mit einer mäßigen Auflösung den Tintenfleck benetzt, ihn alsdann über den Dampf eines siedenden Wassers hält, die Arbeit etliche Mal wiederholt und dann den Fleck so geschwind als möglich in kaltem Wasser abwäscht. Zwanzig Tropfen Brunnenwasser mit 2—3 Tropfen Scheidewasser vermischt und so mit einem Hölzchen etliche Mal auf den Fleck aufgetragen, thun gleiche Wirkung, nur muß der Fleck bald mit Wasser abgewaschen werden. Eben dieser Methode kann man sich auch bei Eisenflecken bedienen.

Grüne Tücher und seidene Zeuge werden oft von verschiedenen Säften blau. Nicht selten hat man ihnen durch folgendes Wasser die verlorene Farbe wieder gegeben. Man löst nämlich in einem Maß Brunnenwasser ein halb Loth Potasche auf und benetzt mit diesem durchgeseihten Wasser den Fleck. Wenn die Auflösung trocken geworden, benetzt man ihn nochmals und wäscht dann alles mit Brunnenwasser aus.

---

114. Flecke von rothem Wein, Kirschen und dergl. aus Tischwäsche herauszubringen.

Den verunreinigten Theil der Wäsche bringe man schnell in siedende Milch, reibe ihn damit ein wenig ein und wasche ihn dann mit reinem Wasser aus. Auf dergleichen Flecke bringe man aber ja nicht etwa Seife, oder streue Salz darauf; denn nichts ist der guten Wirkung gedachten Mittels mehr entgegen, als gerade diese Sachen.

---

115. Flecke allerhand auszumachen.

Ist es ein Rostflecken auf Stahl, so bedient man sich des Ananassaftes, ist es ein Fleck von Fett, so beschmiert man ihn mit Töpferthon.

Bei Flecken von Säure braucht man den Salmiakgeist, indem man selbige damit vermittelst eines reinen Haarpinsels vorsichtig überstreicht, so daß man nicht über die Grenze des Flecks hinauskommt. Er verschwindet augenblicklich; oft muß aber auch das Ueberstreichen 10 bis 12 Mal geschehen.

Flecken durch Laugensalz verursacht, werden durch Säure herausgebracht. Z. B. verdünnt man die Vitriolsäure und betupft dann den Fleck damit.

Tintenflecke verschwinden auf die Anwendung von Citronensäure.

Weinflecke in feinem Tischzeuge werden mit Unschlitt beträufelt und zwar auf beiden Seiten. Das Tischzeug bleibt dann 8 Tage liegen, worauf man es mit zur Wäsche nimmt.

Pechflecke werden mit Fett eingeschmiert.

---

116. Fleckkugeln zu bereiten.

Man bedient sich hierzu eines halben Pfundes venetianischer Seife, schabt sie ganz fein und vermischt sie mit 3 Unzen Spicköl, 4 Eßlöffel voll Ochsengalle und so viel Citronensaft, als nöthig ist, um die Masse in Kugeln zu formen, die alsdann getrocknet werden. Will man sie nun gebrauchen, so wird der zu beseitigende Fleck mit warmem Wasser ausgewaschen und mit der Kugel bestrichen und dann noch einmal mit kaltem Wasser ausgewaschen.

---

117. Tintenflecken aus der Wäsche zu bringen.

Citronensaft und Sauerkleesalz sind die bekanntesten und die gewöhnlichsten Mittel. Das wohlfeilste und eben so sichere Mittel aber ist das Scheidewasser, wofür man sich jedoch nicht fürchten darf. Ein bis zwei Tropfen davon auf ein Mal auf den mit bloßem Wasser eingetränkten Tintenfleck getröpfelt, lösen solchen, ohne der Wäsche den mindesten Schaden zu verursachen, völlig auf.

Will man aus den Dielen Tintenflecke bringen, so nehme man verdünnte Schwefelsäure und betupfe den Fleck mit einem Pinsel und wasche dann denselben noch einige Mal mit warmen Wasser ab.

---

118. Flecke aus Tuch, Stoffen, Seide u. s. w. zu bringen.

Unter 2 Pfund Brunnenwasser thut man, eine welsche Nuß groß, Potasche, schneidet eine Citrone in kleine Stücke, mischt und schüttelt es wohl durcheinander, läßt es 24 Stunden in der Sonne stehen und seihet es dann durch feine Leinwand. Hat man nun davon Gebrauch gemacht, so wird die Stelle mit frischem Wasser ausgewaschen.

Man kann sich namentlich bei Fett- und Pechflecken auch des Gelben vom Ei bedienen, von dem man nach Verhältniß der Größe des Flecks etwas darauf bringt, legt dann einen Streifen weißer Leinwand darauf, benetzt diesen mit heißem Wasser, reibt mit der Leinwand den Fleck gehörig und feuchtet dieselbe immer von Neuem wieder an. Darauf nimmt man die Leinwand weg, die das Gelbe des Eies und auch den Fleck eingesogen haben wird. Bei Theerflecken muß man, nachdem das Fett derselben aufgelöst ist, das Eisenoxyd durch Sauerkleesäure entfernen.

---

119. Flecke von Eisen aus der Wäsche zu bringen.

Es wird eine zinnerne Kanne oder Flasche mit siedendem Wasser angefüllt, der Fleck auf dieses heiße Gefäß gehalten; während dessen tröpfelt man Citronensaft auf den Fleck, und so fährt man damit fort, bis der Fleck nicht mehr zu sehen ist. Bei frisch entstandenen geschieht dies weit eher, als bei denen, welche schon länger vorhanden waren; es muß daher obige Vorschrift auch länger angewendet werden. Läßt ein solches Gefäß in der Hitze nach, so unterlasse man nicht, siedendes Wasser nachzugießen. Nachdem nun auf diese Art der Fleck weggebracht worden, wird diese Stelle mit frischem Wasser ausgewaschen. Auch die hartnäckigsten Obstflecke sind auf diese Weise wegzubringen.

---

120. Flecke von Eisenrost aus der Wäsche zu bringen.

Man mache einen Fleck mit bloßem Wasser recht naß, tröpfele hernach, nach Beschaffenheit der Größe des Fleckes, einen oder zwei Tropfen Spiritus Salis darauf und reibe den Fleck zwischen den Fingern mäßig. Wenn dieses einige Minuten lang geschehen, wäscht man den Fleck in reinem Wasser aus, tröpfelt diese Portion Spiritus Salis noch ein Mal darauf und reibt ihn ebenfalls mäßig zwischen den Fingern. Wenn dieses einige Minuten lang geschehen, wäscht man den Fleck in reinem Wasser aus, träufelt diese Portion Spiritus Salis noch ein Mal darauf, löst durch gelindes Reiben den noch übrig gebliebenen Rest des Fleckes auf und spület zuletzt alles mit Wasser aus. Noch schneller erfolgt dieses, wenn man in eine porzellanene Obertasse kochend heißes

Wasser gießt und den mit dem Salzgeiste eingetränkten Fleck auf die Oberfläche der Tasse hält. Der von unten aufsteigende heiße Dunst wird die Auflösung des Fleckes sehr befördern. Anstatt des Salzgeistes kann auch der Citronensaft, wie auch das Sauerkleesalz (Bitterkleesalz) zu gleicher Absicht gebraucht werden, hierzu muß aber nothwendig Wärme zu Hilfe genommen werden. Man bestreue nur den mit Essig wohl eingeätzten Rostfleck mit Sauerkleesalz und reibe es wohl ein; oder man nehme an dessen Stelle Citronensaft und tränke damit den Fleck über einer mit heißem Wasser angefüllten Tasse und reibe dabei immer mitunter zwischen den Fingern, bis man sieht, daß der Fleck völlig aufgelöst worden, worauf er zuletzt noch im bloßen Wasser ausgewaschen wird.

---

121. Flecke von Wein aus Zeugen zu bringen.

Man nehme gute Milch, doch muß man versichert sein, daß kein Wasser darunter ist, macht sie warm aber nicht kochend und läßt den Fleck 1 oder 2 Nächte hindurch in der darauf gegossenen Milch liegen. Alsdann zündet man Schwefel an und hält ihn unter den nassen Fleck und läßt ihn trocken werden, so ist derselbe auch heraus. Kann dieses auf frischer That geschehen, so ist es besser, zuweilen aber, wenn der Fleck nicht weichen will, muß man es mit der warmen Milch wiederholen, denn ein Weinfleck hält oft fester, als ein anderer.

Rothe Weinflecke aus Tischzeug wäscht man mit reinem Kornbranntwein und gleich darauf mit Wasser nochmals und spült sie dann recht rein, worauf die Flecke entfernt sind.

Weinflecke in Seiden-Zeug werden mit Flußwasser ausgewaschen und das Zeug in der Luft im Schatten wieder getrocknet.

---

122. Flecke von Kirschen, Maulbeeren, Wein, Weinessig rc. aus Seide, Leinwand und Tuch zu machen.

Dies bezweckt man entweder durch eine stärkere Säure, welche die schwächere überwindet, oder durch Laugensalze. Nach der ersten Methode hält man den Fleck über den Dampf eines angezündeten Schwefelfadens und wiederholt dieses etliche Mal, bis der Fleck verschwindet.

Nichts aber ist besser, als einige Tropfen Salmiak-Spiritus, welcher ohne Feuer bereitet worden und in allen Apotheken zu haben ist. Man bringt ihn vermittelst eines hineingetauchten hölzernen Stäbchens auf den Fleck, der aber, wenn die Farbe nicht echt, gewiß einen andern Fleck zurück läßt.

---

123. Flecke aus schwarzem Tuch zu machen.

Man nimmt Weingeist, thut kleingeschabte spanische Kreide und ein wenig Ochsengalle hinein und reibt mit dieser Mixtur die Flecke aus.

---

124. Fleckenseife zu machen, womit man alle Flecken aus den Kleidern machen kann.

Man nimmt die Hälfte einer Ochsengalle, das Weiße von zwei Eiern und vermischt dieses wohl zusammen; thut hernach dazu: 1 Pfd. gebrannten Alaun, 12 Loth Culv. Rad. Ireos und ein wenig gestoßenes Salz und zuletzt thut man noch so viel spanische Seife darunter, als es genug ist, um Kugeln daraus zu machen und läßt sie im Schatten trocken werden. Will man nun diese Kugeln gebrauchen, so macht man die Flecke mit Wasser naß und reibt mit dieser Seife darauf; glaubt man nun, daß der Fleck heraus ist, so wäscht man ihn mit klarem Wasser wieder ab und läßt es trocken werden.

---

125. Fleckenwasser, womit man alle Flecke herausmachen kann.

Man nehme Potasche und löse solche in kaltem Wasser auf, filtrire diese Solution oder Auflösung durch Löschpapier, gieße etwas Liquor Tartari per deliquium (welchen man in der Apotheke bekommt) dazu, dann drückt man den Saft von etlichen Citronenschalen (verfault können diese sein) dazu und mischt es wohl unter einander, bestreicht mit diesem Wasser einen Fleck am Kleide, es sei Wolle, Leinwand oder Seide, reibt es mit den Fingern und wäscht es mit frischem Wasser wieder aus; so wird es ganz rein.

---

126. Stock-, Wein- und Obstflecke aus Seide und Leinwand zu machen.

Zerschneide ein Stück Seife und koche sie, dasjenige, was sich beim Kochen lang ziehet, schmiere auf die Flecken, dann thue etwas klein geriebene Potasche darauf, breite das Zeug auf einem grünen Grasflecken recht aus und lasse es so einige Stunden lang liegen.

Wenn es trocken ist, so sprengt man es mit Wasser und wäscht es ab, so gehen die Flecken heraus.

---

127. Fettflecken aus Papier zu entfernen.

Gebrannte Magnesia (Magnesia usta), oder kohlensaure Magnesia wird mit Wasser zu einem Brei angerührt und dasselbe mittelst eines Pinsels auf die Flecken aufgetragen. Nach dem Eintrocknen wird die Masse mit einem Messer oder einer weichen Bürste entfernt. Sollte der Flecken noch nicht vollständig verschwunden sein, so wird das Verfahren wiederholt.

---

128. Flecke von Kaffee aus Kleidern zu machen.

Man nimmt frisches Wasser, thut eine Hand voll Salz hinein, rührt es wohl durch einander und wäscht die befleckten Stellen damit aus.

---

129. Flecken aus weißer Wäsche.

Man zerstößt Sauerampfer, am besten von der kleinblätterigen Sorte, in einem Mörser, drückt den Saft durch ein Tuch, schüttelt ihn auf einen zinnernen Teller, worauf man den Flecken hinein legt und den Saft über einer Kohlenpfanne oder warmen Platte abrauchen läßt. Auf diese Weise entfernt man Obst-, Tinten-, Eisen- und Weinflecken. — Oft kann man die Flecken schon dadurch austilgen, daß man sie mit dem Safte von unreifen Weintrauben reibt. Nachher wird der Zeuch in reinem Wasser ausgewaschen.

---

130. Fleisch so zu räuchern, daß es seine Frische behält.

Um Rindfleisch so zu räuchern, daß es saftig bleibe, sehr wohlschmeckend wird, namentlich keinen unangenehmen Rauchgeschmack bekommt und sich lange hält, kann folgendes bewährtes Verfahren empfohlen werden.

Das vom Schlachten noch warme Fleisch wird in einem Gemenge von 32 Theilen Kochsalz und 1 Theil Salpeter gehörig umgewälzt, dann mit so viel Roggenkleie bestreut, als daran hängen bleiben will und dann mit einer einfachen Lage Druckpapier umwickelt und in Rauch gehängt.

---

131. Fleisch mürbe zu machen.

Fleisch von alten Thieren läßt sich, da es durch das Kochen seine Zähigkeit nicht so leicht verliert, dadurch mürbe machen, daß man es nach dem Auswässern in ein Tuch einschlägt und Abends zuvor an einen warmen Ort, etwa in einen halb abgekühlten Brat- oder Backofen legt. Auf diese Weise erhält man für den folgenden Tag ein ausnehmend mürbes Fleisch.

---

132. Fleisch durch englische Salzbeize einzusalzen.

Die englische Salzbeize, die dem Fleisch zugleich eine schöne, rothe Farbe mittheilt, besteht aus 6 Pfund Kochsalz, 3 Loth Salpeter und 1 Pfund Zucker in 40 Pfund Wasser durch Kochen aufgelöst und abgeschäumt. Der Salpeter macht das Fleisch zwar hart, aber der Zucker mildert dies wieder.

---

133. Fleisch, geräuchertes, und Würste den Sommer über ganz gut zu erhalten.

Im Frühjahr und auch noch im Sommer lasse man von gutem Roggenstroh ganz kurzen Häckerling schneiden und geräuchertes Fleisch nebst Würsten in Fässer legen, vorher aber den Boden derselben mit solchem Häckerling einen Zoll hoch bestreuen und so abwechselnd fortfahren, so daß auf eine Schicht Fleisch und Wurst jedesmal 1 Zoll Häckerling gestreut wird.

---

134. Fleisch frisch zu erhalten.

Will man in heißen Sommertagen Fleisch einige Tage aufbewahren, so muß man dasselbe in frisch ausgeglühete, gestoßene Holzkohlen einhüllen. — Auf diese Weise hält sich das Fleisch 6 bis 8 Tage vollkommen frisch und selbst solches, welches schon ziemlich stark riecht, verliert durch diese Behandlung seinen Geruch und gleicht dann wieder dem frischen Fleische. Die Holzkohle ist aber leicht durch Wasser abzuspülen, auch braucht man sich vor derselben nicht zu ekeln.

Die Afrikaner conserviren ihr Kameelfleisch auf folgende Weise: Sie zerschneiden das Fleisch in große Würfel und kochen es etwa zum vierten Theil in geschmolzener Butter gar. Sie nehmen es dann vom Feuer, lassen es kalt werden, legen es in irdene Gefäße, übergießen es mit der schon fast erstarrten Butter und verschließen nun die Gefäße sorgfältig. So oft sie ein Stück Fleisch aus einem solchen Gefäße nehmen, sehen sie sorgfältig darauf, daß der Rest gut mit Butter bedeckt sei. Das Salzen und Würzen des Fleisches findet erst beim täglichen Gebrauche statt. Dieses Verfahren ließe sich auch in Anwendung bringen, um frisches Schweinefleisch zu conserviren.

---

135. Fleischbrühe aufzubewahren.

Von Dr. Fr. Schimper.

Es ist nur zu bekannt, wie schnell Fleischbrühe ihre Güte verliert, und daß sie, zumal im Sommer, in sehr kurzer Zeit ekelhaft und ganz schlecht wird. Bewahrt man jedoch Fleischbrühe in einer Flasche, deren leeren Hals man nur mäßig fest mit einem Stöpsel von Baumwolle verstopft — was so leicht und bequem auszuführen, — so erhält sie sich in ihrer Güte und ihren angenehmen Eigenschaften — man weiß noch gar nicht, wie lange — jedenfalls viele Monate lang, jedenfalls länger, als sie in den verschiedenen Fällen eines Hauswesens zuweilen Bedürfniß werden mag! Dies ergiebt sich aus den merkwürdigen Prüfungen, welche neuerlich in meiner Vaterstadt Mannheim von Mitgliedern des dortigen Vereins für Naturkunde angestellt worden sind. Am Jahresfest dieses Vereins, in der Mitte November vorigen Jahres, in öffentlicher Versammlung, wurde eine Flasche geöffnet, welche, nur mit

einem solchen baumwollenen Stöpsel verwahrt, Fleischbrühe enthielt, die das Frühjahr und den ganzen Sommer hindurch darin gestanden hatte. Auf ein flaches Gefäß gegossen und durch eine Weingeistflamme erwärmt, duftete und schmeckte dieselbe gerade wie frische! Dasselbe war auch der Fall gewesen mit den zur Probe in den Zwischenzeiten geöffneten. (Die conservirende Kraft wird von Herrn Schimper hauptsächlich der Baumwolle zugeschrieben.)

---

136. Fleischbrühe, schnelle und vortheilhafte Bereitung derselben. (Nach Liebig.)

Das beste Verfahren, um in wenigen Minuten die stärkste und aromatischste Fleischbrühe herzustellen, besteht darin, das feingehackte, magere Fleisch mit seinem gleichen Gewichte kalten Wassers gleichförmig zu mischen, langsam damit bis zum Sieden zu erhitzen und nach minutenlangem Aufwallen auszupressen. Versetzt man die Flüssigkeit mit etwas Kochsalz und den anderen Zuthaten, womit man die Fleischbrühe gewöhnlich würzt und färbt sie mit braun gebratenen Zwiebeln oder gebrannten Zucker etwas dunkler, so erhält man auf diese Weise die beste Fleischbrühe, welche sich aus einer gegebenen Fleischmenge überhaupt bereiten läßt. Der Einfluß, den das Gefärbtsein der Brühe, in Folge der Vorstellungen, die sich an die Farbe knüpfen, auf den Geschmack übte, ließ sich bei dieser Gelegenheit mit Leichtigkeit darthun; die mit etwas gebranntem Zucker gefärbte Fleischbrühe wurde nämlich von allen Personen, die sie kosteten, für weit stärker gehalten, als die ungefärbte, wenn auch beide Sorten eine ganz gleiche Zusammensetzung hatten.

Läßt man das Fleisch mit Wasser längere Zeit kochen, oder die Fleischbrühe kochend verdampfen, so nimmt sie bei einiger Concentration von selbst eine bräunliche Farbe und einen feinen Bratengeschmack an. Dampft man sie im Wasserbade, oder wo möglich in einer noch niedrigeren Temperatur zur Trockne ein, so erhält man eine dunkelbraune, weiche Masse, von welcher 1 Loth hinreicht, um 1 Pfund Wasser, dem man etwas Kochsalz zusetzt, in eine starke und wohlschmeckende Fleischbrühe zu verwandeln. Dieses Fleischextract läßt sich mit den in England und Frankreich bereiteten sogenannten Suppen- oder Bouillontafeln nicht vergleichen, denn diese letzteren sind nicht aus Fleisch gemacht und bestehen aus mehr oder weniger reinem Leim, der sich von dem Knochenleim nur durch seinen hohen Preis unterscheidet. Dieses Fleischextract kommt zwar sehr theuer zu stehen, da man aus 32 Pfund knochen- und fettfreiem, mageren Rindfleisch nur 1 Pfund erhält, immerhin aber dürfte es für Patienten und zur Verproviantirung von Schiffen und Festungen von großer Wichtigkeit werden, zumal wenn sich die von Parmantier gemachte Erfahrung bestätigt, nach welcher „dieses Extract den schwer verwundeten Soldaten ein Stärkungsmittel darbietet, welches mit etwas Wein, seine durch einen großen Blutverlust erschöpften Kräfte augenblicklich hebt und ihn in den Stand setzt, den Transport in das nächste Hospital zu ertragen.“

4*

137. Fliegen zu vertreiben.

Man vertreibt die Fliegen durch den Geruch des Lorbeer-Oels, das in flachen Gefäßen in die Stube gestellt wird und öffnet einige Tage Fenster und Thüren möglichst wenig. Dieser Geruch ist ihnen unerträglich und sie suchen ihm bald zu entfliehen. Riecht dieses Oel auch nicht angenehm, so kann man doch dadurch eßbare Gegenstände und Möbeln sicher vor diesen lästigen Insecten bewahren.

Wenn man nicht gleich in Besitz genannten Oels gelangen könnte, so thun Kürbisblätter, die in dem Zimmer, aus dem die Fliegen vertrieben werden sollen, angebrannt werden, auch sehr gute Dienste. Die Fliegen sterben alle davon, auch kommt keine wieder herein, so lange der Geruch anhält.

Im Journal de Chimie médicale (October 1849) wird als Mittel zur Vertilgung der Fliegen, welches den so gefährlichen Fliegenleim und andere Arsenikpräparate entbehrlich macht, das (in Deutschland schon längst hierfür als nützlich bekannte) Quassienholz von Herrn Limouzien Lamothe empfohlen. Ein Decoct des geraspelten Holzes (mit 8 Theilen Wassers auf 6 Theile abgekocht und einen Messerrücken hoch in einem Teller aufgestellt und mit gestoßenem Zucker bestreuet) lockt die Fliegen an und sie sterben sogleich durch dessen Genuß. Die getödteten Fliegen haben einen sehr aufgetriebenen Unterleib. Dieses Mittel ist den Menschen nicht nachtheilig und wirkt sicher. Um Fliegen mit ihrem Absatz von Gemälden und Mobilien abzuhalten, weiche man Knoblauch 4 bis 5 Tage in Wasser ein und wäsche die Sachen damit.

138. Fliegen und Bremsen von Pferden abzuhalten.

Man stelle in einem wohlverbundenen Topfe oder Hafen Butter, am besten Maibutter, an die Sonne. Dieser wird bis zur Heu- oder Getreideernte ziemlich sauer und riechend werden. Bestreicht man damit das Pferdegeschirr oder auch die Pferde hin und wieder, besonders an Stellen, wo die Bremsen gerne aufsitzen, so weichen sie davor bald zurück, weil sie den sauern Geschmack und scharfen Geruch der Butter nicht vertragen können. — Auch können sie den Geruch des Wermuths nicht ertragen. Man weiche daher Wermuth ein und bestreiche mit dem Wasser die Pferde oder deren Geschirre.

Zu demselben Zwecke wird auch eine zeitweilige Waschung der Thiere mit einer Abkochung von Nußlaub in Wasser empfohlen.

139. Flöhe in Stuben und bei Kettenhunden zu vertilgen.

Der Sperling ist das einzige Thierchen, welches in den Stuben die Flöhe wegfängt. Zwei solcher Geschöpfe in der Stube mit verschnittenen Flügeln sind hinlänglich, sie von diesem Ungeziefer zu befreien.

Kettenhunde leiden gemeiniglich ebenfalls ungemein viel von diesem Ungeziefer, besonders wenn sie in ihren Hütten auf Stroh liegen. Man lasse die Hütten erst davon reinigen, das heißt ausbrühen, und bediene sich frischer Quecken anstatt des Strohes zum Lager des Hundes, womit man von Zeit zu Zeit wechselt, und wenn sie zu trocken werden, wieder frische Quecken hineinlegt. So liegt der Hund nicht nur im Sommer kühl, sondern es kann kein Floh aufkommen oder dort nisten.

Um bei Stuben- und Schooßhunden die Flöhe zu vertreiben, ist auch folgendes Mittel zu empfehlen:

Man koche 2 Loth Coloquinten, oder eben so viel grüne Wallnußschalen in einem Quart Wasser und wasche den Hund öfters damit. Oder man reibe dem Hunde einige Mal ein wenig graue Merkurialsalbe am Halse und längs des Rückgraths ein. — Stubenhunde müssen dann einige Zeit aus der Stube entfernt werden, weil sonst ein großer Theil der Flöhe in die Stube und an die Menschen kommen würde.

Als sehr gutes Mittel gegen die Flöhe wird auch ein Kraut, das auf allen Wiesen wächst, Maßlieben (Chrysanthemum Leucanthemum L.) angewendet. Man sammelt die Blüthen mit den Spitzen des Krautes zur Zeit, wenn sie in voller Blüthe stehen (also im Juni und Juli) und bringt sie getrocknet zwischen die Matratzen und die Streu, um sowohl Menschen als Thiere von diesem Ungeziefer zu befreien.

Schon Dodoens gedachte im 16. Jahrhundert der Conyca minima oder Linné's Inula Pulicaria, als einer Pflanze, welche Olinius Pulicaria nannte, weil er sie für ein unfehlbares Mittel zur Vertilgung der Flöhe hielt. Diese Pflanze wächst an den Wegen im ganzen gemäßigten Europa.

---

140. Flor zu steifen.

Man macht ein reines, leinenes Tuch in reinem Kornbranntwein ganz naß und schlägt den Flor hinein und wenn er sich durchgelegen, plattet man ihn zwischen Papier.

---

141. Flor auf eine geschwinde Art zu waschen.

Man kocht feine Seife und gießt sie durch, alsdann drückt man den Flor, welchen man in Päckchen geschlagen und des Abends mit Seife eingeweicht hat, zwei Mal in einer Seife aus, das dritte Mal muß die Seife etwas dicker sein. Hierauf wird der Flor ausgedrückt und ganz naß mit einem recht glühenden Platteisen geplattet. Die Nässe des Flors und die Hitze des Eisens muß dem Flor die Steife geben; man muß sich aber ja versehen, daß man geschwind plattet, sonst versengt der Flor.

---

142. Früchte, eingemachte, vor Schimmel und Verderben zu schützen

soll es genügen, wenn man jeden Topf 2c., worin sich die eingesottenen Früchte befinden, 1/4 Zoll hoch mit gepulvertem Zucker bestreut, wobei es sich von selbst versteht, daß die Gefäße mit Blasen oder Wachspapier verbunden werden müssen.

---

143. Früchte, eingemachte und in saure Gährung übergegangene, wieder herzustellen.

Man bedient sich, dies auf eine sehr leichte Weise zu bewirken, einer Messerspitze voll gereinigter Potasche auf 1/2 Maß der Früchte, oder, was noch mehr wirkt, man kocht die Früchte nochmals mit etwas frischem Zucker auf und thue die oben bezeichnete Quantität Potasche hinzu. Hierdurch werden die verdorbenen Früchte wieder zur Haltbarkeit gebracht, ohne dadurch an ihrer Güte und ihrem Geschmack verloren zu haben. Das Mittel aber ist ganz unschädlich.

---

144. Gefäße, stark riechende, zu reinigen.

Um Flaschen u. s. w., in welchen stark riechende Flüssigkeiten aufbewahrt wurden, vollkommen geruchlos und rein zu machen, eignet sich das schwarze Senfmehl vorzüglich. Man schüttelt eine kleine Menge davon mit etwas lauwarmem Wasser eine Zeit in solchen Gefäßen, spült sie dann mit Wasser aus und wiederholt das Verfahren noch ein Mal. Auch um starke Gerüche von den Händen zu entfernen, ist es am besten, man bedient sich beim Waschen einer kleinen Menge Senfmehl.

---

145. Gefäße, irdene, so fest wie eiserne zu machen.

Man streiche zu diesem Behufe einen Topf einige Mal mit dünnem Leime mit einem Pinsel an und wenn dieser Anstrich recht trocken ist, so wiederholt man denselben mit Leinöl. Hierdurch wird der Topf so fest, als ein eiserner. Um das Laufen der Töpfe zu verhüten, bestreicht man die Ritzen und Fugen mit einem Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Thon mit Maler-Firniß.

---

146. Gefäßen, eichenen, die Lohe zu benehmen.

Die zu den Gefäßen zugerichteten Faßdauben müssen in hinlänglich großen Kesseln mit Flußwasser eine halbe Stunde gekocht werden. Das Wasser nimmt davon eine schmuzige, braune Farbe an und schmeckt sehr scharf. Die Dauben selbst erhalten dadurch eine weißliche Farbe.

Sind diese nun eine Viertelstunde getrocknet, so können sie sogleich zusammengesetzt und gebunden werden; sie erhalten durch dieses Auskochen eine Geschmeidigkeit und Biegsamkeit, daß man die Fugen kaum gewahr wird. Nur muß man darauf Acht geben, daß man die Dauben sogleich aus dem Kessel nimmt, so wie die Brühe eine schmuzige Farbe erhalten hat, weil sonst die Brühe sich wieder in das Holz einkocht. In diese so zugerichteten Gefäße kann jede Flüssigkeit eingelegt werden, ohne daß solche den geringsten Nebengeschmack erhält.

---

147. Gefäße, eingetrocknete hölzerne, bald wasserdicht zu machen.

Wenn ein solches Gefäß sehr trocken ist, so kann es das hineingegossene Wasser, um solches aufzuquellen, nicht halten und man muß das Eingießen oft wiederholen, ehe man seinen Zweck erreicht. Man kommt aber damit bald zu Stande, wenn man das Gefäß zuvor dicht mit Stroh oder schlechtem Heu vollstopft, oben einen Stein darauf legt und nun das Gefäß mit Wasser anfüllt; denn wenn nun auch das Wasser wieder abläuft, so bleibt doch das angefeuchtete Stroh zurück und befördert das Aufquellen des Holzes in kurzer Zeit.

---

148. Gefäße, eiserne, vor Rost zu schützen.

Man bestreicht sie mit einem Brei, bestehend aus kohlensaurem Natron, gerösteter Stärke und Wasser. (Das Rösten der Stärke geschieht auf gleiche Weise, wie die Bereitung des braunen oder gebrannten Mehles zu Saucen.) Hat man ein Gefäß mit diesem Brei überzogen, so ist es zu jeder Zeit schnell davon zu befreien, da ein bloßes Abwaschen mit Wasser genügt. Man wird dann die Metallfläche rein und blank finden. Dieses Verfahren ist namentlich bei Küchengefäßen, Pfannen u. dgl. dem Einfetten vorzuziehen, da das alte, ranzige Fett niemals ganz entfernt werden kann.

---

149. Gemälde zu reinigen.

Man schabt 1 Pfund rohe Kartoffeln und schüttet dies in 4 Quart Wasser, dies läßt man zusammen die ganze Nacht über abdampfen und kann es dann sogleich gebrauchen. Man trägt es mit Flanelllappen und Schwämmen auf das Bild auf, bis der Schmuz und die Unreinigkeit weichen.

---

150. Gemüse auf die beste Art von Würmern zu reinigen.

In englischen Küchen hat man ein Behältniß mit Salzwasser, wodurch Salat, Gemüse u. s. w., wenn sie einige Minuten hineingelegt werden, sehr schnell von Würmern, Schnecken u. s. w. gereinigt werden können. Es wäre dieses Mittel, wie überhaupt Hausfrauen, ganz besonders den Gastwirthinnen zu empfehlen.

---

151. Gemüse, frisches, aufzubewahren.

Gewöhnlich gräbt man sie in einem nicht zu feuchten Keller in den Sand. Kohlgewächse kann man sehr lange auf folgende Art frisch aufbewahren: Man schneidet die Kohlengewächse so ab, daß ein etwa 2 Zoll langer Stiel oder Strunk daran vorragt, welchen man einen Zoll tief mit einem Locheisen oder Bohrer aushöhlt, ohne dabei die Rinde zu verletzen oder zu quetschen; die so bereiteten Stauden werden mit Bindfaden an kühlen Orten aufgehängt, so zwar, daß die Aushöhlung nach oben steht, welche sofort jeden Morgen mit frischem Wasser angefüllt wird. Gemeiner Brokoli und Blumenkohl 2c. können auf diese Art sehr lange frisch behalten werden.

---

152. Gemüse, gekochtes, aufzubewahren.

Alle Arten von Gemüse, Erbsen, Bohnen, Spargel u. s. w., werden fertig zubereitet, als sollten sie eben auf den Tisch kommen. Sie werden aber in Blechbüchsen geschüttet (und jede muß voll werden). Alsbald wird der blecherne Deckel vom Klempner darauf gelöthet. Soll das Gemüse gegessen werden, so löthet der Klempner den Deckel ab, die Speise wird warm gemacht und aufgetragen. Ist etwas für Leute, welche auch im Winter frische Erbsen, Spargel u. s. w. haben müssen. Für Auswanderer möchte dieses Verfahren von großem Interesse sein.

---

153. Gemüse und Hülsenfrüchte in sogenanntem harten Wasser weich zu kochen.

Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Linsen, Bohnen u. dgl. erfordern bekanntlich eines lange Zeit andauernden Siedens in sogenanntem harten Wasser, ehe sie den zum Genießen erforderlichen Grad von Weichheit erhalten. Der Grund hiervon liegt im Gyps, den das Wasser enthält. Um nun einem solchen harten Wasser diese Eigenschaft zu benehmen, braucht man demselben nur ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Gran reines, kohlensaures Natron (welches man leicht aus jeder nahe liegenden Apotheke beziehen kann) auf 1 Maß Wasser zuzusetzen und dasselbe ein wenig umzurühren.

Der Gyps wird davon niedergeschlagen und nun werden die Gemüse sehr gut im Wasser weich, besonders aber bekommen grüne Bohnen (Schminkbohnen) darin einen ganz vortrefflichen Geschmack.

---

154. Gerstenmehl, präparirtes.

Von Hufeland vorgeschrieben und kränkelnden Personen, Unterleibs- und Lungenkranken, besonders auch stillenden Müttern sehr zu empfehlen. Zwei Metzen des besten Gerstenmehls werden fest in eine Serviette gebunden und so unausgesetzt 24 Stunden in einem großen Topfe oder Kessel in reinem Wasser gekocht, dann herausgenommen und aufgebunden. Die äußere teigartige Schale wird als Viehfutter, auch wohl zur Suppe verbraucht. Das inwendig befindliche, trockene, gelbliche Mehl ist das präparirte.

Zu einer Portion (3 bis 4 Tassen) nimmt man, je nach der Constitution des Kranken, 1 bis 2 Eßlöffel, rührt es in Milch oder Wasser ein und kocht es dann in Wasser und thut etwas weißen Kandis daran. Es wird 1 bis 2 Stunden vor dem gewöhnlichen Morgengetränk genommen, auch wohl Abends vor dem Schlafengehen. Sehr schwächliche Personen trinken im Bette und bleiben dann noch eine Stunde liegen. Stillende Mütter trinken es zu beliebiger Tageszeit 2 bis 3 Mal. Vortrefflich!

---

155. Gerstenwasser zu bereiten.

Man kocht einen Theil rein gewaschene Gerste mit etwa 12 bis 16 Theilen Wasser, bis die Hülsen abspringen, seiht dies durch und fügt etwas Citronensaft oder Himbeeressig mit Zucker nach Gefallen hinzu. Dieses einhüllende, durstlöschende und kühlende Getränk dient bei entzündlichen und fieberhaften Krankheiten, bei Heiserkeit und Rauhheit des Halses u. s. w.

---

156. Geschirre, kupferne, messingne und zinnerne, zu putzen.

Zu kupfernen Kasserolen und Kesseln nimmt man Quarzsand, vermischt mit dem vierten Theil (dem Volumen nach) Mehl. Man reibt mit einem wollenen Lappen und setzt Wasser zu, und will man sich blos der Hand bedienen, so ist der Erfolg um so vollkommener. Man wäscht es zuletzt ab und trocknet es.

Leuchter und Geschirre aus Messing oder einer ähnlichen Composition reinigt man mit folgender Mischung:

30 Grammen Salpetersäure (2 Loth),
30 „ Schwefelsäure,
18 „ geschlemmten Trippel (etwas über ½ Loth).

Man mischt diese Ingredienzien mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und gießt ein wenig von dieser Flüssigkeit auf einen wollenen Lappen, womit man die messingnen Gegenstände reibt, nachdem sie zuvor von allem Fette gereinigt sind. Hat man sie schön blank polirt, so reibt man sie zuletzt noch mit trockenem geschlemmten Trippel mittelst eines Lappens. Da die obige Flüssigkeit sehr ätzend ist, so darf man nichts davon an die Kleider kommen lassen, indem sonst in demselben Löcher entstehen. Auch muß man die geputzten messingnen Gegenstände unverzüglich an der Sonne oder am Feuer trocknen.

Geschirre und Gegenstände aus Zinn reinigt man am besten mit geschlemmter Kreide und Wasser und vollendet das Putzen mit einem trockenen wollenen Lappen. (Küchen- und Wirthschaftszeitung.)

---

157. Getränke im Sommer abzukühlen.

Ein einfaches Mittel ist, die Flaschen, worin sich das abzukühlende Getränk befindet, in eine nasse Serviette zu wickeln und dies in die Zugluft, am besten nach der Nordseite hin, zu stellen und die Serviette zuweilen mit frischem Wasser zu begießen. Dies kühlt mehr, als das bloße Hineinstellen ins Wasser.

---

158. Glanzwichse, die so beliebte englische, zu verfertigen.

Man nimmt:

3 Loth gebranntes Elfenbein,
1 Loth ordinären Indigo,
1 Eßlöffel Baumöl,
1 Eßlöffel Syrup,
2 Citronen,
$\frac{1}{8}$ Kanne Weinessig.
$\frac{1}{2}$ Loth Vitriol-Oel,
$\frac{3}{8}$ Kanne Bieressig,

Nachdem das gebrannte Elfenbein und der Indigo recht fein, und zwar jedes besonders, in einem Mörser gestoßen worden ist, wird beides in eine Schüssel, die ohngefähr 3 Dresdner Maß hält, geschüttet, das Baumöl und den Syrup dazu, dieses wohl unter einander gerührt, die Citronen recht rein ausgepreßt und der Saft hinzugethan, abermals gut umgerührt, dann das Vitriolöl, und wieder umgerührt, nachdem der Weinessig hineingegossen worden, abermals umgerührt und endlich den Bieressig und zuletzt alles gut umgerührt. Man kann dieses entweder mit einem alten blechernen Löffel, oder mit einem dazu geschnittenen Stückchen Holz verrichten. — Das Ganze füllet man in eine gläserne Flasche und man wird mehr als $\frac{3}{4}$ Kannen davon erhalten. Sie hält sich übrigens mehrere Jahre.

---

159. Glaspapier zum Durchzeichnen.

Um schönes, durchsichtiges, farbloses Papier anzufertigen, bedient man sich am besten des Dammarfirnisses, wobei man folgendermaßen verfährt. Man legt die Bogen, welche man zu diesem Zwecke zubereiten will, flach auf einander und streicht auf den oberen Bogen mit einem Pinsel so viel Firniß auf, bis das Papier vollkommen durchsichtig erscheint, ohne daß jedoch Flüssigkeit darauf zu bemerken ist. Der erste Bogen wird nun abgenommen, zum Trocknen aufgehängt und mit dem zweiten ebenso verfahren. Nach dem Trocknen kann auf das Papier sowohl mit Kreide, Stiften, als Stahlfedern geschrieben werden. Das Papier behält seine farblose Durchsichtigkeit und wird nicht gelb, wie dies bei andern Methoden oft vorkommt, ist wohlfeil und leicht herzustellen.

---

160. Glasgefäße zu reinigen.

Beim Reinigen gläserner Gefäße mit Sand ist man der Gefahr ausgesetzt, daß sie Risse bekommen und in Folge davon springen. Da Schrot bei Gefäßen für Nahrungsmittel und namentlich zu chemischen Zwecken ganz zu verwerfen ist, so empfiehlt Rainsch Kohlenstückchen von ohngefähr der Größe einer Erbse, welche eben so wirksam sind und dem Glase keinen Schaden zufügen.

---

161. Glasscheiben, ganz blinde, hell zu machen.

Es wird dies dadurch bewirkt, daß man die Scheiben wiederholt mit frischer Brennnessel abreibt.

---

162. Goldketten blank zu machen.

Wenn man die Kette in durch Urin aufgelösten Ammoniak legt, so wird sie alsbald wie eine ganz neue aussehen.

---

163. Goldrahmen und Holzvergoldungen zu reinigen.

Man tauche ein Stückchen Zwiebel in rectificirten Weingeist und wische damit auf den beschmutzten Gegenständen hin und her. Der Schmutz wird vergehen, ohne daß die Vergoldung angegriffen wird.

---

164. Guano gegen kränkelnde Topfgewächse.

Die Krankheit, welche in dem Ausscheiden eines zähen, süßen Saftes aus den Blättern besteht, z. B. bei den Myrthen, Rosen, Camelien, Orangerien, Fuchsien u. s. w., läßt sich leicht und sicher dadurch heben

(sagt der Landwirth auf Reisen, 1848, Nr. 10), daß man die Oberfläche der Erde dünn mit Guano bestreut und mit Regenwasser begießt. Nach kurzer Zeit wird das Ausschwitzen des Saftes aufhören und die Blätter werden, von den Adern ausgehend, ihr frisches Grün wieder erhalten und die frischen Triebe werden kräftige Blätter treiben.

165. Gypsfiguren ein marmorartiges Ansehen zu geben.

Nach Rimbach.

Ein Loth venetianische Seife und 1/2 Quentchen arabischer Gummi werden in einem Pfunde Regenwasser gelöst und mit diesem Wasser die vorher gereinigten Figuren mittelst eines feinen Pinsels bestrichen. Nachdem die Flüssigkeit vom Gypse eingezogen ist, reibt man denselben mit einem feinen, reinen Lappen ganz sanft und er wird den Glanz und das Ansehen von weißem Marmor erhalten.

166. Gypsfiguren zu bronciren.

Einen bräunlich-grünen, bronceähnlichen Ueberzug erhält man leicht, wenn man zu einer Lösung von Palmölseife in Wasser eine Mischung von aufgelöstem Eisen- oder Kupfervitriol hinzusetzt, wodurch ein mehr oder weniger bräunlich-grüner Niederschlag entsteht, dessen Färbung beliebig durch einen größern oder geringern Zusatz des einen oder andern Salzes modificirt werden kann; der ausgewaschene oder getrocknete Niederschlag wird nun in einem trocknenden Oele oder in einer Mischung von gutem Leinölfirniß und Wachs aufgelöst und mit der Lösung werden die vorher noch erwärmten Gypsabgüsse mittelst eines Pinsels überstrichen; nach dem Trocknen haben die Figuren sofort eine bräunlich-grüne bronceähnliche Farbe.

167. Haare, Mittel gegen das Ausfallen derselben.

Solche Mittel giebt es bekanntlich in fast zahlloser Menge. Jeder Verkäufer lobt das seine als vorzüglich nützlich, obwohl es diesen Nutzen weniger für Denjenigen hat, der es gebraucht, als vielmehr für die „Verkäufer", welche ihre Kunden nach dem bekannten Grundsatze behandeln, daß die Schafe auf der Welt sind, um geschoren zu werden! Jedes einfache fette Oel wird zu einem angeblichen Heilmittel umgewandelt durch Zusatz einer Farbe und eines Wohlgeruches und dann mindestens um den 10fachen Preis verkauft. Die verschiedenen Pomaden, mit und ohne China, sind ebenfalls ohne Wirkung, weil die gleichzeitige Anwendung des Fettes allen Nutzen vereitelt, den sie haben könnten. Von wirklich günstigem Erfolge ist dagegen ein Mittel, welches Jedermann sich selbst mit geringer Mühe und fast ohne Kosten bereiten kann.

Man koche zu dem Ende 1/2 Pfund Eichenrinde (trocken, klein zerschnitten), oder statt dessen 2 Loth Galläpfel in 1 Quart Regenwasser

½ Stunde lang, seihe die Flüssigkeit nach dem Erkalten durch doppelte Leinwand oder Fließpapier, und wasche sich mit derselben in der warmen Jahreszeit jeden Abend unmittelbar vor dem Schlafengehen die Kopfhaut, trockne dann die Haare sorgfältig ab, — reinige sie am Morgen mit einem engen Staubkamm und reibe ein wenig Mandel- oder Olivenöl ein. Dies wiederholt man täglich etwa 6 Monate hindurch und wird dann sicher das Ausfallen der Haare gemindert, in den meisten Fällen ganz beseitigt haben.

168. Haar schwarzfärbendes Mittel, das billigste.

Nimm ½ Pfund sehr fein gestoßene Silberglätte, ½ Pfund ungelöschten Kalk und ½ Pfund Haarpuder. Alles wird gepulvert und gut gemischt, fertige hiervon einen Brei mit Hilfe warmen Wassers, und bestreiche mit demselben das Haar dick bis zur Wurzel hinab, lege darauf plattgedrückte Baumwolle, welche mit Wasser besprengt worden ist, und binde sie mit einem Tuche die Nacht über fest, den andern Tag nimm Seife und Wasser und reibe den fest gewordenen Teig gut ab, so ist das Haar gesäubert und hat die gewünschte schwarze Farbe.

169. Haarmatratzen zu reinigen.

Die Haare werden in hinreichendem Wasser mit etwas Potasche unter Umrühren mit einem Stocke tüchtig gekocht, dann über einem Siebe oder auf einem ausgespannten Tuche mit reinem Wasser abgespült, getrocknet und wieder eingefüllt.

170. Glacée-Handschuhe zu waschen.

Man breitet ein reines Tuch auf einen Tisch, legt die zu waschenden Handschuhe platt darauf, nimmt von 2 Eiern die Dotter, schlägt sie ein wenig und bestreicht die Handschuhe damit. Nachdem dies ein Viertelstündchen darauf gesessen, nimmt man lauwarme Milch, taucht einen kleinen Schwamm oder ein Läppchen darein und streicht damit, aber immer nach einer Seite, ganz gelinde über die Handschuhe, bis sie von allem Schmuze gereinigt sind, alsdann müssen sie womöglich auf der Hand getrocknet werden.

171a. Handschuhe, waschlederne, zu waschen.

Man wäscht die Handschuhe in Seife und Wasser, spület sie dann wieder in kaltem Wasser und läßt sie trocken werden, dann drückt man sie mit Citronensaft durch und pudert sie dicke ein, läßt sie hierauf in einem Tuche allmählig trocknen, und reibt sie durch die Hände, dann sind sie gut. Man kann den Saft von faulen Citronen nehmen.

171b. Handschuhe, weißlederne, zu färben.

Mann nimmt Blauholz, Alaun und Weinessig, läßt diese Sachen zusammen gut kochen. Will man nun diese Farbe anwenden, so wird solche, nachdem sie gut gekocht hat, abgegossen und lauwarm auf die Handschuhe gestrichen, mit einem Pinsel oder mit einer Bürste, wenn sie trocken sind; so fahre man fort, bis sie genug Farbe haben, denn auf's erste Mal sind sie nicht gleich gut, man muß sie einigemal bestreichen und jedesmal wieder trocken werden lassen. Haben sie genug Farbe und sind trocken, so nehme man Eiweiß, schlage es zu Wasser und bestreiche die gefärbten Handschuhe damit, und zwar mit einem Pinsel, damit sie nicht klebrig werden, sie müssen aber allemal im Schatten trocken werden und so sind sie fertig. Auf diese Art kann man die weißen Handschuhe auch mit Orlean und auch mit Curoume färben. Ehe man aber die Handschuhe färbt, reinigt man sie von allem Schmuz, dann legt man sie auf ein Bret und zwar recht gerade und gleich, damit sie keine Falten bekommen, und nun färbt man sie auf der einen Seite, und wenn diese trocken ist, auf der anderen; diese Regeln müssen wohl in Acht genommen werden.

---

172. Hausschwamm zu vertreiben.

Als Beizmittel gegen den Hausschwamm empfiehlt die Königliche Regierung zu Merseburg eine Mischung von 1 Theil Eisenvitriol mit 6 Theilen Wasser, dem Gewicht nach. Diese Flüssigkeit wird mit einem Pinsel häufig über die vom Schwamme ergriffene Stelle gestrichen, nachdem der Schwamm durch Bürsten und Abtrocknen von der Oberfläche weggebracht ist. Noch sicherer verfährt man aber, wenn alle angesteckten Theile des Holzes und Mauerwerks durch frisches Holz und Mauerwerk ersetzt werden. Dann muß aber auch Luft und Sonne darauf einwirken können.

Mit einer starken Salzauflösung in Wasser die beschädigten Theile öfter benetzt, hat sich auch als sehr gutes Mittel gegen den Hausschwamm bewährt. So soll das Haus eines Kaufmannes, in dem sich auch der Schwamm befand, schon dadurch völlig von demselben befreit worden sein, daß zufällig in dieses Haus eine Salz-Niederlage gebracht wurde. Hat der Schwamm noch nicht sehr überhand genommen, so wirkt folgendes Mittel auch dagegen. Man schüttet sehr heiß gemachten Sand 20—30 Mal und noch öfter hintereinander auf die angegriffene Stelle, nachdem dieselbe sorgfältig abgeschabt worden ist.

Nach Dr. Leube in Ulm ist ein mehrmaliger Anstrich des Holzes mit einer Auflösung von hydraulischem Cement hinreichend, den Hausschwamm zu vertilgen und das Holz vor demselben zu schützen.

---

173. Haut, die, unverbrennbar zu machen.

$1\frac{1}{2}$ Unze Alaun aufgelöst in 4 Unzen warmen Wassers, wozu noch 1 Unze Gummi arab. genommen wird.

Oder: Eine Auflösung von Alaun in 4 Theilen Schwefelsäure.

Oder: Eine Auflösung von schwefelgesäuerter Alaunerde mit Thon vermischt.

Oder wenn man die Haut oft mit verdünnter Schwefelsäure oder noch besser mit einer gesättigten säuerlichen Auflösung des Alauns (oder des Alauns mit einem Ueberschusse von Schwefelsäure), welche zu einer Masse eingekocht wird, vielfältig reibt.

---

174. Hefe, eine gute, welche bei allem Gebäck verwandt werden kann.

1 Pfund geschälte und abgekochte Kartoffeln werden zerdrückt, alsdann 4 Loth weißer Zucker, 1 Eßlöffel gute Bierhefe und $\frac{1}{2}$ Maß warmes Wasser hinzugesetzt und nun die ganze Masse 24 Stunden lang an einem warmen Orte gähren gelassen.

---

175. Hefe, Bereitung einer trockenen.

Man kocht 2 Loth Hopfen mit der hinreichenden Menge Wasser zu 32 Loth ein, vermischt die filtrirte Flüssigkeit mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Roggenmehl und 12 Loth guter Hefe, setzt noch so viel Mehl hinzu, bis ein dicker Brei entsteht, den man auf einem warmen Ofen gehörig gehen läßt, darnach schnell trocknet. (Der Hopfen, welcher der Haltbarkeit wegen zugesetzt wird, der Hefe aber einen bittern Beigeschmack giebt, kann auch weggelassen werden.)

---

176. Heringe vortheilhaft und gut zu mariniren.

Man wässere die Heringe 2 Tage lang und zwar jeden Tag mit frischem Wasser, hänge sie mit dem Schwanze an einem Stock auf und lasse sie einen Tag an der Luft trocknen, alsdann brate man sie auf einem Rost oder in einer Pfanne mit Butter.

Der Boden eines ziemlich großen Topfes wird während dem mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Gewürznelken, ganzem Pfeffer, Citronenscheiben und Citronenschalen, auch wenn man will mit ein wenig Knoblauch belegt; hierauf kommt nun eine Lage gebratener Heringe, dann wieder eine von obenbenannten Species und so wird abwechselnd fortgefahren, bis der Topf voll ist. Ueber dies alles wird nun guter Weinessig gegossen und schon nach einigen Tagen kann man Gebrauch davon machen.

---

177. Herriko, eine wohlfeile und gute Speise.

Diese wohlschmeckende, gesunde, hauswirthliche Speise zu bereiten, schabe man 4 Pfund gute, rohe Erdäpfel von der Schale rein ab, wasche sie, schneide dann 2 Pfund Rind- und 1 Pfund Schweinefleisch, schneide dieses in beliebige, nicht zu große Stücken, salze und würze es mit Pfeffer und klein geschnittenen Zwiebeln. Ist dieses geschehen, so nimmt man einen Dämpfasch, legt auf dessen Boden zuerst eine Schicht Fleisch, eine Schicht Erdäpfel, so, daß zuletzt Erdäpfel oben aufliegen. Das Gefäß darf aber nicht voll sein. Es wird gar nichts zugegossen, sondern der Asch mit einem genau darauf passenden Deckel verschlossen und mit Schnure fest verbunden, damit beim Dämpfen nichts vom Dampfe herauskomme; denn eben dieses macht die Speise so wohlschmeckend; das mit dieser rohen Speise gefüllte und verwahrte Gefäß wird nun in einem Kessel mit kaltem Wasser über's Feuer gesetzt. Das Gefäß muß mit seinem Deckel etwa 2 Zoll über dem Wasser vorstehen, damit beim Kochen das wallende Wasser in den Speiseasch nicht eindringen kann. Von der Zeit an, als das Wasser kocht, muß solches ohngefähr eine Stunde im Kochen erhalten werden; alsdann wird der Herriko völlig durchdampft sein. Das Gefäß wird geöffnet und in einer Schüssel auf den Tisch gebracht.

X 178. Himbeersaft einzumachen.

Man nimmt gute Himbeeren, welche am selbigen Tage gepflückt sein müssen, an welchem man sie gebrauchen will, verließt sie, ringt sie durch ein Tuch, wiegt hierauf den Saft, thut zu 3 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, stellt dies in einer verzinnten Kasserole aufs Feuer und läßt den Saft unter stetem Abschäumen so lange kochen, bis er etwas dick wird. Wenn er sodann abgekühlt ist, gießt man ihn in kleine Bouteillen, pfropft sie mit neuen Korken zu und verpicht sie gut.

---

179. Hoffmann'schen Liquor zu bereiten.

Dieser Liquor besteht aus einem Theile Schwefeläther und drei Theilen rectificirten Weingeist. Man nimmt diesen Liquor auf Zucker zu 8, 10 bis 20 Tropfen. Er ist erregend und belebend und dient als kräftiges Nervenstärkungsmittel bei Uebelkeit, Erbrechen, Ohnmacht, Krämpfen, Kopf- und Zahnschmerzen. Man muß ihn aber gut verschlossen aufbewahren, da er sich leicht verflüchtigt.

---

180. Holz auf verschiedene Art zu färben.

1) Gelb. Man wählt irgend ein weißes Holz, das man mehrere Mal mit einem Pinsel überfährt, der in eine Curcumee-Tinktur getaucht wird.

Zu dieser Tinktur nimmt man 2 Loth gepulverte Curcumee, auf welcher man 4 Pfund Weingeist einige Tage stehen läßt und dann abklärt. Soll die Farbe ein wenig röthlich werden, so thut man etwas Drachenblut, das man in jeder Apotheke erhält, hinzu. Man kann auch mit Scheidewasser das Holz gelb färben, wodurch man zuweilen eine sehr schöne Farbe erhält, die aber leicht ins Braune nachdunkelt. Auch muß das Scheidewasser nicht zu stark sein, sonst wird das Holz schwarz.

2) Roth. Man erhält eine sehr schöne rothe Farbe, wenn man auf Brasilienholz verfaulten Urin oder Wasser, mit Potasche geschwängert, so gießt, daß auf eine Unze Potasche 7 Pfund 6 Unzen Wasser kommen. Auf ein Pfund Brasilienholz gießt man 7$^1/_3$ Pfund von jenen Flüssigkeiten und läßt die Mischung etwa 3 Tage bei häufigem Umrühren stehen. Alsdann wird die Flüssigkeit abgegossen, bis zum Sieden erhitzt und sogleich das Holz mittelst eines Pinsels bestrichen, bis es hinlänglich gefärbt ist. Darauf wird es, so lange es noch feucht ist, mit einer Alaun-Auflösung (4 Loth Alaun in 2 Pfund Wasser) bestrichen.

Um ein minder lebhaftes Roth zu erhalten, löset man 2 Loth Drachenblut in 1 Pfund Weingeist auf und trägt die Flüssigkeit mit einem Pinsel auf, bis das Holz die gehörige Farbe hat.

Zu Rosenroth thut man in die Brasilienholz-Auflösung 4 Loth Potasche und braucht sie, wie oben angegeben ist. Man muß dann aber das Holz mit Alaunwasser überstreichen. Man kann die Farbe mehr oder weniger blaß machen, wenn man die Zuthat von Potasche vermehrt, aber dann muß auch das Alaunwasser stärker sein.

3) Blau. Um Holz blau zu färben, löset man Kupfer in Scheidewasser auf und bestreicht das Holz mehrmals mit dieser erwärmten Flüssigkeit. Alsdann löset man 4 Loth Potasche in 1 Pfund Wasser auf und bestreicht mit dieser erwärmten Auflösung das mit der Kupferauflösung gefärbte Holz, bis es vollkommen blau ist.

4) Grün. Man löset Grünspan in Weinessig auf und bestreicht das Holz mit der warmen Auflösung.

5) Purpurfarbe. Man bestreiche das Holz mehrere Mal mit einer starken Abkochung von 1 Pfund Campeschenholz, $^1/_4$ Pfund Brasilienholz, in 7$^1/_3$ Pfund Wasser, die man wenigstens eine Stunde hat sieden lassen. Wenn das Holz die gehörige Farbe hat, so läßt man es trocknen und überstreicht es alsdann leicht mit einer Auflösung von einem Quentchen Potasche in 2 Pfund Wasser. Man muß aber diese Auflösung mit gehöriger Vorsicht anwenden, weil sich die Farbe allmählig von Rothbraun in eine ins Dunkelblaue spielende Purpurfarbe verändert; jedoch muß man die Mittelfarbe zwischen diesen beiden zu erhalten suchen.

6) Mahagoni-Farbe. Man braucht dazu Krapp, Brasilienholz und Campeschenholz. Jeder dieser Farbestoffe giebt ein mehr oder minder braunes Roth und man mischt sie so, daß man die gewünschte Farbe erhält.

7) Schwarz. Zuerst überstreicht man das Holz mehrere Male mit einer heißen Campeschenholz-Auflösung. Alsdann macht man einen Aufguß von 8 Loth gestoßenen Galläpfeln mit 4 Pfund Wasser, die

man 3 Tage in der Sonne oder in gelinder Wärme stehen läßt. Mit dieser Flüssigkeit bestreicht man das Holz ohngefähr 4 Mal. Man kann es alsdann mit einer starken Bürste und schwarzem Wachse poliren.

---

181. Holz so hart wie Stein und Eisen zu machen.

Hierzu nimmt man 1 Theil feinen Kieselsand und 2 Theile mildes Kali, schmelzt dieses in einem Schmelztiegel zusammen und löst das Ganze heiß in Wasser auf. Mit dieser Composition wird das versteinernde Holz so oft angestrichen, bis nichts mehr eindringt, oder sind es keine größern Quantitäten, so können sie auch gleich in obige Auflösung hineingelegt werden. Nimmt das Holz keine Flüssigkeit mehr an, so wird es noch mit einer Auflösung von Eisenvitriol getränkt und nachdem es gehörig getrocknet ins Wasser gelegt und darauf gut getrocknet. Es bekommt dies so zubereitete Holz nach und nach eine Härte, wie Eisen und Stein und läßt sich selbst poliren. Am geeignetsten ist jedoch Eichenholz, obgleich auch andere Holzarten eine verhältnißmäßig gleiche Härte erhalten.

---

182. Holz unverbrennbar zu machen und es vor dem verderblichen Einflusse des Wassers zu schützen.

Die landwirthschaftliche Zeitung für Sachsen von 1848 bringt folgendes Mittel und will es namentlich auf Schindeldächer angewandt wissen:

Man reibe ein Maß feinen Sand, zwei Maß gesiebte Holzasche und drei Maß gelöschten Kalk mit Leinöl zu einem Teige und bestreiche damit das Dach oder andere Holzgegenstände zwei bis drei Mal, das erste Mal nur dünn, das zweite und dritte Mal aber stark, wodurch das Holz unverbrennbar wird. In Wasser wird dieser Anstrich hart wie Stein und ist daher auch zum Anstreichen von Wasserbehältern sehr anwendbar.

---

183. Holzfirniß oder Holzlack, der siedendem Wasser widersteht.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Leinöl, 2 Pfund Bernstein, 10 Loth gestoßene Silberglätte, 10 Loth gestoßene Mennige und 10 Loth gestoßenes Bleiweiß. Man läßt das Leinöl in einem Topfe sieden, in welchem man die Silberglätte, die Mennige und Bleiweiß in einem leinenen Säckchen so aufhängt, daß es den Boden nicht mehr berührt. Das Oel bleibt über dem Feuer, bis es anfängt, braun zu werden; alsdann nimmt man es weg und läßt es noch ein Mal aufsieden mit einer gereinigten Knoblauchsknolle. Ist diese ausgetrocknet, so nimmt man eine andere und fährt fort bis zu 6 oder 7 Knollen. Darauf läßt man den Bernstein

in einem nicht glasirten irdenen Topfe schmelzen und schüttet denselben siedend heiß zu dem Leinöl. Man nimmt, um den Bernstein zu schmelzen, etwa 4 Loth Leinöl, womit man denselben anfeuchtet, um die Schmelzung bei einem sehr starken Feuer zu erleichtern. Den geschmolzenen Bernstein läßt man mit dem Leinöl noch etwa 2 Minuten kochen.

Alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer weg, gießt sie durch ein etwas feines Leinentuch und wenn sie erkaltet ist, thut man sie in eine Flasche, welche man fest verschließt, damit der Lack nicht austrockne.

Ehe man den Firniß aufträgt, muß man das hölzerne Geräthe glätten. Alsdann wird eine Mischung von Kienruß, Firniß und Terpentinöl mit einem feinen Pinsel auf das Holz getragen. Ist der Anstrich trocken, so trägt man einen zweiten auf bis zum vierten Anstrich. Darauf wird das Stück an einen Ofen gesetzt, um gänzlich auszutrocknen und alsdann polirt.

Zu hölzernen Geräthen dieser Art nimmt man am liebsten Nußbaum-, Ulmen- oder Kirschbaumholz, weil diese Holzarten porös sind, und wenn man sie vollkommen getrocknet hat, sich nicht mehr werfen. Hat man das Stück aus dem Rohen gearbeitet, so stellt man es zum Trocknen in den Ofen und arbeitet es alsdann ins Feine. Um dem Anstriche eine rothe Schattirung zu geben, reibt man ein wenig Mennige oder Zinnober in den Firniß und so kann man jede andere Farbe sich verschaffen.

---

184. Holzwerk vor dem Eindringen der atmosphärischen Luft, also vor dem Verfaulen zu schützen.

Ausgehend von der Annahme, sagen die Herren Hutin und Boutigny im Comt. rend., daß die Hauptursache der Zerstörung des Holzes anzusehende atmosphärische Feuchtigkeit nur durch die beiden Endflächen der Holzstämme in diese eindringe und dann, ähnlich wie bei der Saftcirculation, sich darin ausbreite, halten die Verfasser dafür, daß man der Zerstörung einfach durch hermetischen Verschluß dieser Endflächen begegnen könne. Zu dem Ende werden die letzteren mit Theeröl, Schieferöl oder einem andern leicht brennbaren Oele stark angefeuchtet und dieses Oel dann angebrannt, um die Feuchtigkeit aus den Holzzellen zu entfernen.

So wie die Flamme erlischt, stellt man den Holzstamm einige Centimeter tief in eine heiße Mischung von schwarzem Pech, Theer und Schellack, welche nach dem Erkalten die Hirnseiten des Holzes so genau verschließt, daß weder Luft noch Wasser einzudringen vermögen. Schließlich bestreicht man die ganze Fläche noch mit heißem Theer.

---

185. Holzarbeiten, feine, gegen die Einwirkung der Feuchtigkeit zu schützen.

Das Schutzmittel besteht in feinem Graphitpulver, mit welchem die gut ausgetrockneten Holzarbeiten eingerieben oder gebürstet werden.

5*

Seit langer Zeit wendet man dieses Verfahren besonders bei Holzuhren an, wo die Wellen und Holzräder nicht der Zierde wegen mit Graphit eingerieben werden, sondern um sie vor dem Schwinden oder Anschwellen zu bewahren. (Notizen und Intelligbl. des österr. Ing.-Vereins.)

---

186. Holz gegen Würmer zu schützen.

Die Stellen, wo Würmer Löcher gemacht, bestreiche man mit Franzbranntwein und wenn dieser getrocknet ist, mit Speckschwarte und so oft, bis die Löcher durch den abgeriebenen Speck verstopft worden sind. Wichst man nun die Geräthe mit Wachs und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, so kann man sicher sein, daß kein weiterer Wurm sich in das Holz machen wird.

---

187. Horn zu erweichen und Formen daraus zu machen.

Zu einem Pfund Holzasche nehme man zwei Pfund ungelöschten Kalk, thue beides in ein Quart Wasser und lasse das Ganze so lange sieden, bis es auf ein Drittel reducirt ist. Man tauche nun eine Feder hinein und wenn sie beim Herausziehen sich abfasert, so ist dies ein Beweis, daß es genug gesotten hat, widrigenfalls man es noch ein wenig sieden lassen muß. Nachher filtrire man ab und lege in die so gewonnene Flüssigkeit geschabtes Horn, lasse es 3 Tage hindurch sich einsaugen und schmiere sich alsdann die Hände mit Oel ein, knete das Horn zu einer Masse und drücke oder forme es zu irgend einer gewünschten Gestalt.

Wenn man den Abdruck irgend einer Münze, Medaille u. s. w. zu machen wünscht, so reibe man dieselbe vorläufig mit Oel ein und lege die in ihrem erweichten Zustande befindlichen Hornspäne darüber. Sobald es trocken geworden, wird der Abdruck sich im Horn gebildet haben und nun als eine Form dienen können, durch die man aus einer Masse von Zinnasche und Leim, oder von Hausenblase und gestampften Eierschalen genau gleiche Abdrücke der Münze oder Medaille zu machen im Stande ist.

---

188. Hornmasse, eine künstliche zu bereiten.

Rochon bereitet eine solche Masse in beliebig großen Tafeln, welche sich zu Scheiben in Laternen, oder zu Fensterscheiben in den Werkstätten der Metallarbeiter sehr gut eignet, da sie sehr dauerhaft und nicht wie das Glas durch abspringende Metallstücke zersprengt werden kann. Er taucht einen dünnen Flor von feinem Messingdraht wiederholt in eine Auflösung von Hausenblase, welche die Maschen ausfüllt und beim Erkalten darin erstarrt. Wenn die Tafel vollkommen trocken ist, wird sie mit einem hellen, wasserdichten Firniß überzogen. Die Scheiben sind durchsichtiger und dauerhafter, als die gewöhnlichen Hornscheiben.

---

189. Hortensien, blaue, zu ziehen

empfiehlt der Graf von Medici Spada den römischen Alaun (dreifaches Sulfat von Thonerde, Potasche und Eisen), mit dem man die Erde der Hortensientöpfe überstreut und zwar im März, bevor die Pflanzen getrieben haben. Man kann dadurch ganz nach Belieben alle Nüancen von Blau erzielen, je nach der Größe der Dosis; wird die Operation ein- bis zweimal wiederholt, so erhält man das Maximum der Intensität in der blauen Färbung, je schwächer die Dosis, je heller natürlich die blaue Farbe. Die Erfahrung lehrt bald, das richtige Maß einzuhalten (Gartenflora nach Belg. horticole).

---

190. Hülsenfrüchte oder andere dergleichen Speisen, die sich nicht gut weich kochen lassen, bald weich zu kochen.

Man schüttet, nach Verhältniß der Menge, ein bis zwei Messerspitzen Potasche in das Gemüse und läßt sie mit kochen; die Gemüse werden viel geschwinder weich und erhalten einen sehr guten Geschmack.

Selbst zusammengelaufene Milch oder Sahne kann man dadurch wieder herstellen, wenn man etwas von diesem Laugensalze mit kochen läßt.

---

191. Hüte schwarz und glänzend zu machen.

Man nimmt 6 Loth Blauholz, 6 Loth Gallus, 2 Loth Flöhsamen (Plantago arenaria), 1 Loth Lorbeeren, 1 Loth Gummi Trag., ein halbes Nösel Regenwasser, thut solches alles zusammen in einen Topf und läßt es einen halben Tag weichen, dann läßt man es bis zur Hälfte einkochen, wieder kalt werden und 3 bis 4 Tage stehen.

Alsdann nimmt man stumpfe Bürsten wie ein Finger lang und in der Rundung wie ein Reichsthaler, tunket sie in die Farbe, streicht den Hut unten zuerst allezeit gegen die linke Hand und oben gegen die rechte an; wie man die Bürste führt, so wird es, nachdem es trocken geworden. Es kann auch mit sammetnen Kissen nach den Haaren gestrichen werden. Auch kann man, wenn die Schwärze um etwas verbraucht ist, wieder Regenwasser zugießen und wie vorher kochen, so wird sie wieder so gut, wie zuvor.

---

192. Insektenpulver, kaukasisches.

Als eines der wirksamsten Mittel gegen schädliche Insekten ist bekanntlich seit einigen Jahren das kaukasische Insektenpulver auch in Deutschland eingeführt und es hat um so mehr Eingang gefunden, als es durch seinen eigenthümlichen Geruch Insekten herbeilockt, sogleich betäubt und tödet und dabei doch für Menschen und größere Thiere ganz unschädlich ist. Obgleich nun dieses so wirksame Pulver schon eine lange Reihe von Jahren bei den Russen in Gebrauch war und Rußland allein

mehr als 40,000 Kilogr. bezog, so blieb die Bereitung desselben doch lange Zeit in den vom Kaukasus weit entfernten Gegenden ein Geheimniß, bis endlich der armenische Kaufmann Jumtikoff auf einer Reise durch Südasien dieselbe kennen lernte. Er theilte seine Entdeckung seinem Sohne mit, dieser bereitete bald das Insektenpulver selbst und im Jahre 1828 verkaufte er schon das Pud (etwa 20 Kilogr. oder 40 Pfd.) von diesem Pulver zu 25 Rubel (nahe an 100 Francs); jetzt beschäftigen sich mehr als 20 Dörfer im Distrikte Alexandropol mit dem Anbaue der Pflanzen, aus denen das Insektenpulver gewonnen wird.

193. Ingwerbier.

Nimm 4 Loth klar geschnittene Ingwerwurzel, 4 Quart Wasser, welches zusammen ½ Stunde kochend erhalten und sodann in ein Fäßchen gegossen wird, worin sich 4 Pfund Zucker befinden und der Saft von 3 Citronen. Zu dem abgekochten Ingwer gieße Wasser, etwa 4 Quart auf einmal, bis es nach und nach 12 Quart geworden sind, lasse es auf dem Fasse gähren und fülle es dann auf Flaschen.

194. Johannisbeer- und Himbeer-Gelée.

Man nimmt zur Hälfte recht reife und ausgesuchte Himbeeren, quetscht sie mit einem Löffel, ringt den Saft daraus durch eine Serviette, nimmt zu einem Pfund Saft ½ Pfund Zucker (wenn man es süß haben will, nimmt man ¾ Pfund Zucker zu einem Pfund Saft), kocht den Zucker in einem Confiturkessel mit ein wenig Wasser dick, dann gießt man den Saft dazu und läßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dick ist, daß es auf einem zinnernen Teller steht und nicht verläuft, wenn man ein wenig darauf thut; dann füllt man es in ein Confiturglas und läßt es wie gewöhnlich kalt werden.

195. Kaffee ökonomisch zu brennen.

Für Kaffeefreunde, welche ökonomisch sein wollen, wird Folgendes mitgetheilt. In die Maschine, worin man gewöhnlich ein Pfund Kaffee zu brennen pflegt, schüttet man nur ¾ Pfund Kaffee, vermischt aber damit ¼ grobes Hausbrod, nachdem es in Würfel geschnitten und auf dem Ofen hart getrocknet worden ist. Bei dem Brennen dieser Mischung wird ganz wie gewöhnlich verfahren. Das Brod zieht dabei wie ein Schwamm die ölichten Theile des Kaffee's an sich, so daß sie nicht mehr wie bisher verdunsten und gewinnt dadurch nicht allein ganz und gar den gewöhnlichen Kaffeegeschmack, sondern giebt auch, wenn es mit dem übrigen Kaffee gemahlen und gekocht wird, die aufgenommenen Bestandtheile des Kaffee's wieder von sich und gewährt dadurch eine wahre, bisher nicht benutzte Vermehrung der Kaffeemasse; denn man reicht mit einem Pfund dieser Mischung eben so weit, als sonst bei schon gewöhnlichen Kaffeesurrogaten.

196. Kaffee als Räucherungs- und Conservirungsmittel.

Ein vorzügliches Räucherungsmittel in Krankenzimmern ist gemahlener Kaffee, von dem man einige Messerspitzen voll auf Kohlen wirft. — Gemahlener Kaffee wird auch mit Vortheil zur Conservirung von Wildpret und anderem Fleische angewendet, indem man dasselbe damit bestreut. Ein Paar Kaffeelöffel voll reichen hin, um ein Feldhuhn mehrere Tage frisch zu erhalten.

---

197. Kaffeearoma, Bewahrung desselben.

Der gebrannte Kaffee, wenn er lange steht, verliert sein Aroma. Um diesen Verlust zu vermeiden, fügt man auf 50 Pfund Kaffee sogleich nach dem Brennen (also wenn der Kaffee noch warm ist) 1½ Pfund Melis- oder Candiszucker hinzu. Dieser umgiebt im Augenblick den Kaffee und saugt das Aroma auf. Diesem Kunstgriffe hat mancher Materialist seinen Ruf von gutem Kaffee zu verdanken und nicht der Vorzüglichkeit der Sorte oder der Bohne. Wenn man sich seinen Kaffee selbst brennt, kann man ihn um so sicherer mit gestoßenem Zucker bestreuen und des Erfolges gewiß sein.

---

198. Kapern durch eine deutsche Frucht fast ganz ohne Kosten hinlänglich zu ersetzen.

Die Blumenknospen der bekannten bei uns fast überall in Gärten und Töpfen gezogenen spanischen Kresse geben ein ganz gutes Surrogat für die ächten im Handel vorkommenden, vom Kapernstrauch genommenen ächten Kapern, die in der Wirthschaft an Saucen so häufig gebraucht werden. Hat man die Knospe der spanischen Kresse gesammelt, so gießt man auf 1 Maß 2 bis 3 Maß Wasser und kocht sie, gießt das Wasser ab und läßt die Knospen etwas trocknen. Hierauf thut man sie in ein Zuckerglas und übergießt sie mit so vielem siedenden Weinessig, daß derselbe einen Zoll hoch über demselben steht. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie in Einmachegläser gethan und mit einer Blase gut verbunden.

Auf gleiche Weise werden die noch unreifen und zarten Samen derselben Gartenpflanze eingemacht und benutzt. Ein anderes noch reichlicher zu habendes Surrogat der Kapern sind die Blüthenknospen der Pfingstblume (Wiesenbutterblume, Caltha palustris). Behandlung und Gebrauch wie oben.

---

199. Kartoffeln, wässerige, zu verbessern.

Wässerige Kartoffeln fester und mehliger zu machen, braucht man sie nur in der unmittelbaren Nähe eines warmen Ofens auszubreiten.

Die wässerigen Bestandtheile verdampfen auf diese Weise, auch gewinnen dadurch die Kartoffeln sehr an Geschmack.

Auch beim Kochen selbst kann man noch auf die Kartoffeln einwirken, indem man einen schmalen Streifen Schale abschneidet und sie dann auf die gewöhnliche Weise im Wasser kocht. Die Kartoffeln, so zubereitet, dürfen nicht so lange kochen, sind schmackhafter und auch, wenn sie nicht ganz schlecht waren, schön mehlig im Innern, während auf die gewöhnliche Weise zubereitete Kartoffeln fast alle wässerig bleiben.

200. Kartoffeln lange gut zu erhalten.

Man taucht zu diesem Behufe die Kartoffeln in einem geflochtenen Korbe oder in einem Netze in kochendes Wasser. Sind die Kartoffeln nun ganz mit Wasser benetzt, was schon nach einigen Stunden geschieht, so zieht man den Korb oder das Netz heraus und schüttet die Kartoffeln auf den Erdboden. Dabei ist zu bemerken, daß das Wasser stets über dem Feuer stehen bleibt und ist dasselbe wieder im Kochen, so taucht man eine neue Quantität hinein u. s. w. Hierauf werden die Kartoffeln im Sonnenscheine oder einem starken Luftzuge abgetrocknet. Man wendet sie nun bisweilen mit einer hölzernen Schaufel um und breitet sie aus, damit sie nicht über einander und auf demselben Flecke liegen bleiben. Auf diese Weise bereitet, halten sich die Kartoffeln mehrere Jahre gut und werden auch im Keimen dadurch gehindert.

201. Kartoffeln, Benutzung derselben zur Mehlbereitung.

(Nach Liebig.)

Man schneidet die Kartoffeln in Scheiben von 2 bis 3 Linien Dicke und übergießt sie in einem hölzernen Gefäße mit Wasser, dem man 2 bis 3 Proc. (auf 100 Pfund Wasser 2 bis 3 Pfund) concentrirte Schwefelsäure zugesetzt hat. In dieser Flüssigkeit läßt man sie 24 bis 36 Stunden, zieht dann das Wasser ab, gießt reines auf und wiederholt das Aufgießen von reinem Wasser mehrmals, um die Säure wieder zu entfernen. Die auf diese Weise ausgewaschenen Kartoffeln werden auf Horden an der Luft getrocknet. Sie bleiben blendend weiß und lassen sich zu einem feinen Mehle mahlen, welches in vielen Fällen das gewöhnliche Mehl ersetzen kann. Das Trocknen der Kartoffeln erfolgt sehr schnell. Wendet man keine Säure an, so werden die Kartoffeln schwarz, hornartig, schimmeln leicht und trocknen schwierig. Bei der ungemeinen Wohlfeilheit der Schwefelsäure ist das Verfahren nicht sehr kostspielig. Auch geben die Kartoffeln bei dieser Behandlung, wenn sie nach dem Auslaugen gedämpft, eingemaischt und auf gewöhnliche Weise in Gährung versetzt werden, nach der Destillation einen fuselfreien Branntwein.

202. Kartoffeln, gefrorene, auf eine vortheilhafte Art zu benutzen und aus Kartoffelmehl von erfrornen Kartoffeln Brod zu bereiten.

Dieselben werden in ein Gefäß mit kaltem Wasser geschüttet, welches über sie zusammen gehen muß; man läßt sie darin einige Zeit stehen, bis man bemerkt, daß die Kartoffeln ganz von Frost befreit sind. Alsdann stampfe man sie und mache oder salze sie ein, so wie es bei Kraut oder Rüben geschieht. Die dazu gebrauchten Fässer werden dann zugeschlagen, sobald an einem temperirten Orte die stattgefundene Gährung vollendet ist.

Die Kartoffeln werden sich auf diese Art, ohne daß sie das mindeste verderben, bis zur nächsten Ernte erhalten, jedoch muß dabei nicht das Holz gespart worden sein. Für milchendes Vieh, sowie auch für Mastvieh werden sie dann mit großem Nutzen angewendet, denn durch das Salz sind sie dem Vieh nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gedeihlicher gemacht worden, welches die darauf verwendeten Kosten reichlich vergütet. Da durch das frühzeitige Keimen die Kartoffeln sehr viel von ihrer Güte und Kraft verlieren, so ist es rathsam, diejenigen, welche zum Futter des Viehes bestimmt sind, auf die beschriebene Art vor dem Keimen einzusalzen.

Die Agronomische Zeitung giebt noch ein Verfahren an, wie auch ein gutes Brod aus Kartoffelmehl von erfrorenen Kartoffeln mit Zusatz von gewöhnlichem Roggenmehl zu gewinnen ist. Man nimmt nämlich durchaus durchgefrorene Kartoffeln, läßt dieselben, nachdem sie vollständig aufgethaut sind, in einem hölzernen Gefäße auspressen, das ausgepreßte Vegetationswasser durch eine im Boden des Gefäßes befindliche Oeffnung ablaufen und dann die in dem Gefäße zurückbleibenden Kartoffeln in einem Backofen oder in einem warmen Lokale, oder auf einem luftigen Boden trocknen. Dann werden die ausgepreßten Kartoffeln gestampft und zuletzt durch ein Sieb geschlagen. Von 1½ Scheffel erfrorenen Kartoffeln wurden 8 Metzen Mehl gewonnen; 3 Metzen dieser Masse wurden auf einer Mahlmühle gemahlen und gaben 2½ Metzen, welche mit Zusatz von Roggenmehl ein gutes Brod gaben.

---

203. Kartoffeln zu jeder Jahreszeit, ohne im Besitz von Ländereien zu sein, zu gewinnen.

Von Opitz ist eine kleine Abhandlung unter folgendem Titel erschienen:

Mittheilung eines neuentdeckten Verfahrens, um auch, ohne im Besitz von Ländereien zu sein, auf einem beschränkten Raume eine mehr als gewöhnliche Quantität von Kartoffeln, den vierzigfachen Ertrag, zu erbauen. Der Verfasser schlägt nämlich vor, sich hierzu eines Fasses zu bedienen und giebt das weitere Verfahren in angeführter Schrift an.

Man kann Kartoffeln aber auch auf eine leichtere und bequemere Weise bauen, auch ohne im Besitz von Ländereien zu sein, wenn auch

nicht gerade den vierzigfachen Ertrag zu erzielen. Man braucht nämlich nur in einen nicht zu feuchten und kalten Keller eine Schicht Sand und darauf 1/3 des Ganzen gewöhnliche Erde zu bringen und die Kartoffeln darauf zu legen. Man braucht sie gar nicht zu pflanzen und sich nicht um sie zu bekümmern. Sie keimen und tragen die schönsten Früchte ohne weiteres Zuthun. Auch kann man dieses Verfahren zu jeder beliebigen Jahreszeit anwenden, das Frühjahr oder auch der Winter bleiben natürlich immer die beste Jahreszeit dazu.

---

204. Kastanien als Fleckseife zu benutzen.

Man schält die reifen, abgefallenen Kastanien und zerstößt den weißen Kern in einem Mörser. Das so gewonnene Mehl wird auf die Flecke der Wäsche gestrichen und diese verschwinden beim Waschen gänzlich.

---

205. Kastanien, Verwerthung der wilden.

Man schält und reibt die Kastanien bei einer größeren Quantität auf einer Kartoffelmühle, als kleinen Versuch aber auf einem Reibeisen, gießt Wasser auf die geriebenen Kastanien und rührt es eine Stunde lang fleißig um. Hierauf schüttet man das Ganze in einen leinenen Sack und wenn das Wasser abgelaufen, gießt man frisches auf und läßt dieses unter stetem Umrühren noch ein Mal abseihen. Die feinen Mehltheile, welche durch Wasser ausgesogen werden, setzen sich dann im Gefäße, worin man die Flüssigkeit hat laufen lassen und wenn letztere 24 Stunden über dem Bodensatze gestanden hat, gießt man sie ab, so erhält man die feinste Stärke, welche nun keiner Präparatur mehr bedarf. Die in dem Sacke gebliebenen gröberen Theile stößt man getrocknet zu Pulver; sie geben die schönste Waschkleie oder Waschpulver, die jede andere übertrifft. Fertigt man diese Waschkleie oder Waschpulver, ohne die Stärke herauszuziehen, so dient sie zugleich als Mittel wider Sommersprossen, Leberflecken u. s. w. und verfeinert vorzüglich die Haut. Man kann sich von der Wahrheit dieser Angabe sehr leicht überzeugen, wenn man einen Menschen, der schwere und schmuzige Arbeit verrichtet und dessen Hände daher hart und unrein sind, mit dieser Waschkleie 8 Tage lang sich waschen läßt, denn sie wird die Hände zur Verwunderung erweichen und säubern. Die Kastanien sind auch ein Schutzmittel vor Schafkrankheiten; sie sind sehr gut unter Pferdepulver und, durch Dämpfe gekocht, ein gutes, mästendes Schweinefutter. Durch Dämpfe verlieren sie auch ihre Bitterkeit.

---

206. Kartoffelspiritus, über die Entfuselung desselben.

Nachstehendes Verfahren wird am allgemeinsten in den französischen Brennereien angewendet, um den Kartoffelspiritus zu entfuseln. In ein Faß werden pr. Eimer Spiritus 21 bis 24 Loth gepulverte Holzkohle und 4 bis 5 Loth gelöschter Kalk geschüttet und die Flüssigkeit durch Umrühren oder Umherkollern des Fasses mit dem Pulver gut gemengt, worauf man den Spiritus, sofern er sich nach mehrtägigem Stehen vollständig geklärt hat, abziehen und ohne Weiteres in den Handel bringen kann, da von den zur Reinigung angewandten Ingredienzien sich nichts darin auflöst. Soll der zu reinigende Spiritus einer nochmaligen Destillation ausgesetzt werden, so wird die Mengung desselben mit der Kohle und dem Kalk gleich in der Destillirblase vorgenommen. Der in ersterem Fall verbleibende Bodensatz wird, wenn sich eine größere Menge davon angesammelt hat, zur Verdrängung des noch darin enthaltenen Weingeistes mit Wasser ausgezogen und der auf diese Weise erhaltene dünne Branntwein durch Rectification concentrirt. Zum Gelingen dieses Verfahrens ist es nothwendig, daß man nur frisch ausgeglühte Kohle, deren Poren noch offen sind und gut gebrannten, fetten Kalk anwende. Das Löschen des Kalkes wird so vorgenommen, daß man die gebrannten Kalksteine ½ Minute in warmes Wasser eintaucht und dann ausschüttet, worauf sie in ein feines Pulver zerfallen, welches man nach vorherigem Durchsieben in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt. (Monit. industr.)

---

207. Kautschuk auf die beste Art aufzulösen.

Als bestes Auflösungsmittel für Kautschuk wird das von gewöhnlichem Terpentinöl wohl zu unterscheidende Oel der Weißtannenzapfen (Oleum obietis) empfohlen. Es wird nämlich 1 Theil zerstücktes Kautschuk in 5 Theilen des Oels in einer mit Blase verschlossenen Flasche in der Wärme aufgelöst. Altes Oel bewirkt keine vollständige Lösung. Die so erhaltene Lösung kann man für verschiedene Zwecke etwa mit 2 Theilen Aether (besonders für wasserdichte Zeuge), oder mit 2 Theilen Leinölfirniß, oder mit einer Mischung von Kautschuk und Schweinsfett gemengt werden. So kann man z. B. Schuhe inwendig mit der einfachen Lösung des Kautschuks in Weißtannenöl, außen aber erst zwei Mal mit einer Mischung aus Kautschuk und Schweinefett und dann mit der angegebenen Mischung von Kautschuklösung und Leinölfirniß bestreichen. Solche wasserdichte Schuhe nehmen die gewöhnliche Wichse gut an. Zu bemerken ist hierbei noch, daß unter den oben angegebenen Theilen Gewichtstheile zu verstehen sind, so daß z. B. auf 1 Loth zerstücktes Kautschuk 5 Loth des Oeles genommen werden müssen.

---

208. Kirschenstiele, Nutzen derselben.

Kirschenstiele werden zur Kirschenzeit gesammelt, zwischen zwei Blätter Papier gethan, damit kein Staub darauf komme, im Schatten

getrocknet und dann in einer Schachtel an einem trockenen Orte wohl aufbewahrt. Der Gebrauch und Nutzen davon ist folgender: Man kocht von diesen Stielen wie sonst ein Brustthee gekocht wird, seihet ihn ab, und wer gern süß trinkt, vermischt ihn mit Zucker. Nach ärztlicher Beistimmung ist dieser Thee, um einen schon lang anhaltenden Katarrh zu vertreiben, sehr vortheilhaft; auch stillt er den Husten bei kleinen Kindern.

Horsi, im März 1851. Eugen v. Belházy.
(Frauend. Blätter.)

209. Kirschsaft zu bereiten.

Man pflückt die Stiele von den Kirschen, thut letztere in einen Reibenapf und reibt sie völlig klein, wobei man hin und wieder einige Steine aufschlägt und darunter läßt. Dann drückt man den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit Zucker ein und füllt ihn in gut gekorkte und verpichte Flaschen.

Verschiedene Kitte.

210. A. Ein sehr guter Steinkitt.

Nach Dr. Heller's Erfahrung giebt Kalk mit Leim verbunden einen ganz vorzüglichen Steinkitt. Man bereitet nämlich eine dickliche Lösung von Tischlerleim, d. h. man quellt den Leim in kaltem Wasser auf, erwärmt diese Leimgallerte und setzt unter Umrühren so viel Kalkhydrat (frischgelösten Kalk) zu, bis die noch warme Masse zu dem beabsichtigten Gebrauche dick genug ist. Die Gegenstände, welche gekittet werden sollen, müssen vorher wo möglich gelinde erwärmt werden, dann erst wird der warme Kitt auf die Bruchflächen, und zwar bei feinen Gegenständen nur dünn aufgetragen und im Uebrigen das beim Kitten überhaupt nöthige Verfahren (Binden, Anlegen von Zwingen u. s. w.) angewendet. Man läßt den gekitteten Gegenstand dann einige Zeit in Ruhe und wischt hierauf den über die Fugen herausgetretenen noch weichen Kitt mit nassen Lappen weg, weil man ihn sonst, wenn er einmal völlig erhärtet ist, nicht mehr hinwegbringen könnte. Dieser Kitt wird, obgleich aus einzeln jedes für sich im Wasser lösbaren Bestandtheilen erzeugt, unter Mitwirkung der Luft und Wärme so fest und haltbar, daß er sich im Wasser gar nicht mehr auflöst. Er dient gleich gut zum Kitten des Glases, Porzellans und der verschiedensten Materialien; man kann mittelst desselben Holz auf Stein, oder eines dieser beiden auf Metall befestigen, ja selbst Metall an Metall kitten, besonders wenn man im letzten Falle dem noch warmen Kitt etwas wenig Schwefelblumen beimischt. Und dabei hält dieser Kitt so fest, daß damit gekittete Körper eher an einer andern, als an der gekitteten Stelle zerschlagen oder zerbrochen werden können.

211. B. Stein-Kitt.
(Nach Thenard.)

Man macht ein Gemenge von 93 Theilen zartgepulverten gebrannten Ziegelsteinen und 7 Theilen Bleiglätte und macht solches mit Leinöl zu einem dicken Brei und wendet ihn sodann an.

Nach der völligen Austrocknung ritzt er Eisen und empfiehlt sich zur Bekleidung irdener und steinerner Gefäße, ferner als solcher, der dem Eindringen des Wassers widersteht. Man soll die Fläche, die man mit ihm überziehen will, mittelst eines Schwammes mit Wasser befeuchten.

Der mit diesem Kitt gemachte Ueberzug ist in 3 bis 4 Tagen völlig verhärtet. Entstehen Risse, so müssen diese mit demselben Kitte ausgebessert werden.

---

212. C. Kitt, der abwechselnde Feuchtigkeit und Trockenheit aushält.

Einen solchen Kitt bereitet man aus einem Gemenge von feingefeilten Eisenspänen, frisch gebrannten Kalk und feinem Kieselsand, mit Wasser eingeknetet.

---

213. D. Glas zu kitten.

Zerbrochenes Glas kittet man mit Hausenblase oder Mastix. Die Hausenblase wird durch Klopfen gehörig zerfasert, in kleine Stücke geschnitten und in Weingeist, den man mit etwas Essig versetzt, durch Hilfe der Wärme bis zur Sättigung aufgelöst. Mastix löst man blos in starkem Weingeist und zwar in der möglichst kleinen Quantität desselben auf. Beide Kitte, die man auch mit einander vermischt anwenden kann, erfordern mehre Tage, bis sie erhärten und festhalten.

---

214. E. Kitt, feuer- und wasserdichter.

Man rührt fein geriebenes Ziegelmehl und durchgesiebte Eisenfeilspäne mit Eisweiß zu einem Teige. Oder Eisenfeilspäne, pulverisirtes Glas und ungelöschten Kalk siebe man durch ein Haarsieb und vermische es mit Eiweiß und Rindsblut zu einem Teige. Man mache aber hiervon nicht mehr, als für den Augenblick nöthig ist; denn die Masse trocknet sehr leicht und kann dann nicht wieder aufgelöst, wenigstens zu diesem Zwecke nicht mehr brauchbar gemacht werden.

Einen Steinkitt bereitet man nach J. Ziegler folgendermaßen: Die Basis desselben besteht aus Schwefel, dem man in geschmolzenem Zustande, je nach der Farbe der zu kittenden Steine, Hammerschlag, weißen Sand, Kreide, rothen Bolus, gelbe Erde u. s. w., sämmtlich

gut getrocknet, zusetzt, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, mit der man die zu verschließenden Fugen ausfüllt.

Bei der Eroberung von Algier lernten die Franzosen den Kitt kennen, der bei den Gebäuden dort sehr häufig gebraucht wird und dem Einfluß des Wetters fast noch mehr widersteht, als Marmor. Er ist aus zwei Theilen Asche, einem Theil Sand und drei Theilen Thon, zusammengemengt mit einem Zusatz von Oel. Die Mauren nennen ihn „Fabbi.“

Nach Boyet's Notizen bereitet man einen Kitt für Glasgeschirre und dergl., der Feuer und Wasser widersteht, folgendermaßen: Man vermischt ein halbes Nösel Milch und ebensoviel Weinessig, so daß jene gerinnt, trennt das Geronnene von dem Molken und setzt zu demselben gut geschlagenes Eiweiß von 4 bis 5 Eiern. Nach geschehener vollkommener Vermischung dieser Substanzen schüttet man gesiebten, ungelöschten Kalk dazu und macht das Ganze zu einem dicken Teig von der Consistenz eines Kittes. Wird derselbe nun auf zerbrochene Gegenstände oder auf allerhand Risse sorgfältig aufgetragen und gut getrocknet, so widersteht er dem Feuer und dem Wasser.

215. Porzellan zu kitten.

Man nehme 4 Unzen frischgebrannten Kalk, lösche denselben mit $1^1/_2$ Unze Wasser und trockne ihn dann. Man erhält auf diese Weise ein Pulver, welches man in einem verschlossenen Glase aufbewahrt. Will man nun Pozellan kitten, so nimmt man ein wenig weißen, gut abgetropften Käse und knetet ihn mit Kalkpulver dergestalt, daß die Mischung die Consistenz des Rahms bekommt. Hiermit überzieht man nun die Bruchfläche des zu kittenden Porzellanstückes und drückt sie an die entsprechende Bruchfläche so fest an, daß möglichst wenig Kitt zwischen den Bruchflächen zurückbleibt. Kann man die Stücke nicht mit einem Bindfaden auf einander befestigen, so muß man sie so lange mit den Händen zusammendrücken, bis der Kitt hinlängliche Bindung erlangt hat, so daß die Stücke nicht mehr auseinanderfallen. Hat man an einem Geschirr mehrere Stücke zu kitten, so darf man ein zweites, drittes u. s. w. nicht eher kitten, als bis das vorhergehende trocken geworden ist.

216. Kitt, unzerstörbarer.

Man verkalke Austernschalen, zerstoße sie, stäube sie durch ein seidenes Sieb und zerreibe sie auf Porphyr zum feinsten Pulver.

Dann wird von einigen Eiern, je nach der Quantität des Pulvers, das Eiweiß genommen und hiermit das Pulver zu einem Teig geknetet. Mit diesem Teig verbinde man nun 2 Stücke Porzellan oder Glas und drücke sie 7 bis 8 Minuten lang zusammen. Dieser Kitt hält Hitze und Wasser aus und wird niemals zerbrechen, selbst wenn das mit ihm Gekittete zu Boden fallen sollte.

217. Eisen-Kitt.

Man nehme

16 Theile feine Eisenfeile,
2 „ gepulverten Salmiak,
1 „ Schwefelblumen.

Beim Gebrauche wird so viel davon, als erforderlich, mit Wasser oder Essig zu einem Teige angerührt und dieser in die Oeffnung fest eingestrichen. Darin erhärtet derselbe sehr bald. Salmiakpulver und Schwefelblumen können zusammengemischt in einem Gefäße vorräthig gehalten, die Eisenfeile muß aber allein in einem gut verstopften Glase verwahrt werden.

---

218. Kitten des Holzes nach Norton.

Eine Auflösung von Schellack in sehr starkem Weingeist (Alkohol) kittet Holzstücke sehr gut wasserfest an einander, wenn man zwischen die bestrichenen Stücke ein Stück Flor oder Seidenzeug legt und sie dann stark zusammenpreßt.

---

219. Kleidungsstücke, tuchene, zu reinigen.

Man wäscht sie mit einer Flüssigkeit, die aus einem Theil Salmiakgeist und zehn Theilen Wasser besteht. Zur Reinigung abgetragener wollener Kleider ist auch folgende Tinktur sehr zu empfehlen. Man zieht $\frac{1}{2}$ Pfund Buchenasche mit 1 Maß kochendem Wasser aus, setzt $\frac{1}{2}$ Pfund Seife, die in $\frac{1}{2}$ Maß heißem Wasser gelöst ist, zu, rührt $\frac{1}{4}$ Maß frische Ochsengalle ein und zuletzt eine Mischung von $1\frac{1}{2}$ Maß Weingeist, $\frac{1}{2}$ Loth Salmiakspiritus, 2 Eßlöffel Lavendelöl. Sollen die Kleider glänzend werden, so müssen sie, wenn sie mit dieser Tinktur gereinigt und getrocknet sind, noch mit einer Abkochung von $\frac{1}{2}$ Pfund Flöhsamen mit 3 Maß Wasser, die man durchseiht und mit $\frac{1}{4}$ Maß Ochsengalle versetzt, bestrichen und wenn sie trocken sind, gut gebürstet werden.

---

220. Kleider und Möbel von Insekten zu befreien.

Man bereite einen Spiritus aus Bergamott-, Kampher-, Lorbeer-, Nelken-, und Terpentinöl, von jedem $\frac{1}{2}$ Quentchen, Weingeist $\frac{3}{4}$ Nösel, geschnittenen spanischen Pfeffer 3 Quentchen, menge alles in einer Flasche zusammen, stelle diese wohlverstopft 8 Tage lang an einen warmen Ort, seihe die Flüssigkeit dann ab und filtrire dieselbe. Sie ist beinahe farblos und schadet weder den Federn, noch läßt sie Flecke auf den Zeugen zurück. Besprengt man mit diesem Spiritus alle 8—14 Tage die vor Motten zu schützenden Gegenstände, so werden sie stets davor bewahrt bleiben. Ein Vortheil dieser Flüssigkeit ist auch noch der, daß sie nicht unangenehm riecht und auch für Pelzwerke gute Dienste leistet.

---

221. Kleister, vorzüglicher.

Den besten Kleister erhält man nach Barzelius, wenn Tischlerleim in starkem Weinessig eingeweicht und gekocht und diese Masse während des Kochens mit feinem Mehle verdickt wird. Um diesen Kleister besser aufbewahren zu können, kann man etwas Quecksilberchlorid zusetzen und ihn in einem weithalsigen Gefäße mit einem geschliffenen Stöpsel verwahren, wo er sich lange Zeit, ohne zu faulen, erhält. Er haftet sehr gut und muß vor dem Gebrauche an einer Lichtflamme etwas erwärmt werden, wenn es nöthig ist, ihn dünner zu machen.

---

222. Klöße locker zu erhalten.

Man setze beim Einmengen eine ganz kleine Quantität gute Bierhefe, für eine kleine Familie 2 Eßlöffel voll, der Masse zu und verfahre übrigens wie gewöhnlich, ohne vor dem Auskochen erst eine Gährung oder Aufgehen abzuwarten.

---

223. Knochengallerte, ein angenehmes und kräftiges Nahrungsmittel.

Herr Cadet de Vaux macht dieses Nahrungsmittel in einer kleinen Schrift bekannt, worin er sagt, daß man aus den Knochen der Thiere weit mehr Nahrungsstoff, als aus dem Fleisch derselben, erhalten könne. Ein Pfund Knochen enthält nach seiner Angabe ein halbes Pfund Gallerte in trockener Gestalt und giebt sodann mit Wasser 4 Pfund Gelée. Ein Pfund Knochen giebt eben so viel kräftige Brühe, als 6 Pfund Fleisch. Er nahm 5 Pfund von Fleisch, Fett und Sehnen gereinigte Knochen, zerschlug solche mit einem Hammer, stieß sie dann in einem Mörser und goß, um die Erhitzung zu vermeiden, auf jedes Pfund Knochen nach und nach 4 Loth Wasser zu; hernach kochte er diese Knochen vier Mal, jedes Mal 4 bis 5 Stunden lang und erhielt davon 20 Pfund starkes Gelée und doch waren die Knochen nicht ganz von ihrer Gallerte befreit. Dieses Gelée nun in Brühe zu verwandeln, kochte er in 2 Pfund (einer Kanne) Wasser etwas Gemüse mit Salz ab, that 1 Pfund Gelée dazu und erhielt 3 Pfund Brühe, die bei ihrer Erkaltung noch halb gallertartig war. Ein anderer Versuch gab von 7 Pfund gestoßenen Knochen 1½ Pfund Fett, 3½ Pfund Gallerte und 2 Pfund trockene Knochen.

Auch können die bereits mit dem Fleische gekochten Knochen hierzu angewendet werden und geben nicht viel weniger Gallerte, da solche, wenn sie ungestoßen gekocht werden, nur den 32. Theil derselben verlieren. Von einem Pfund Knochen erhält man 6 Loth Markfett, das zum Schmelzen, Backwerk und dergleichen gebraucht werden kann.

Die Knochenbrühe zu bereiten, wird folgender Gestalt verfahren: Ein Pfund rohe oder gekochte Knochen werden mit einem hölzernen

Hammer, dessen Fläche mit eisernen Nagelköpfen beschlagen ist, zerschlagen und dann in einem eisernen Mörser zu Pulver, oder, indem man etliche Löffel Wasser zugießt, zu einem Teige gestoßen. Dies wird in einen irdenen Topf mit 3 bis 4 Nösel Wasser gethan, gesalzt und geschäumt, auch, wie zum Fleisch, Gemüse und Wurzeln dazu gethan und bei gelindem Feuer langsam gekocht; auf diese Art erhält man eine klare Brühe. Um alle Gallerte aus den Knochen zu ziehen, muß man solche, wie schon oben erwähnt, vier Mal, jedes Mal 4 bis 5 Stunden, mit einem Zusatz von Salz und Kräutern kochen. Die Kosten der Feuerung werden durch das Markfett erhalten.

Die Knochen zu künftigem Gebrauch aufzubewahren, müssen sie in siedendem Wasser bis zum Weißwerden abgebrüht werden; nach einer Stunde nimmt man sie dann heraus und überstreut sie mit Salz.

Das Gelée aus den Rippenknochen ist angenehmer, als das aus Hüftknochen und dieses wieder besser, als das der Gelenkknochen. Das Schmackhafteste unter allen geben die Schweinsknochen.

---

224. Kochtöpfe, thönerne, mit einem Kitte zu überziehen, daß sie die Festigkeit wie eiserne Töpfe bekommen.

Man nimmt Lehm, welcher mit Wasser ganz dünne gemacht worden, bestreiche die Töpfe mit einem Borstpinsel, und ist es trocken geworden, so wird es noch einmal wiederholt.

Dann werden die Töpfe einige Mal mit Leinöl bestrichen, aber bei jedem Male muß man sie erst zuvor trocken werden lassen. Dann werden aber auch die Töpfe fest wie Eisen.

---

225. Kölnisches Wasser, schnelle Bereitung desselben.

Zu 2 Pfd. möglichst wasserfreiem Weingeist setze man 15 Tropfen Rosmarinöl, 15 Tropfen Cederöl, 15 Tropfen Neroliöl, 30 Tropfen Bergamottöl und 5 Tropfen Cardamomöl, schütte alles wohl durcheinander und vertheile es in Gläser, die dann, wohl verkorkt, aufbewahrt werden können. Da ein schwacher Weingeist die eben erwähnten ätherischen Oele nicht vollkommen aufzulösen im Stande ist, so wird vermittelst eines solchen die Flüssigkeit stets getrübt erscheinen, was bei Anwendung von 85procentigem Alkohol aber niemals der Fall sein wird.

---

226. Knochen weißer wie Elfenbein zu bleichen.

Man lege solche 10 bis 12 Wochen in fließendes Wasser, lasse sie 8 bis 9 Stunden kochen und schöpfe das Fett ab. Hierauf wird ungelöschter Kalk und Asche, auch etwas Alaun zugethan.

Wildknochen werden am schönsten, dürfen aber nicht so lange kochen, weil sie leicht weich werden.

---

227. Kochgefäße, irdene, mit einem solchen Ueberzuge zu versehen, daß sie viele Jahre dem stärksten Feuer widerstehen.

Man nehme 4 Pfund durchgesiebten Lehm, 1 Pfund feingestoßene Bleiglätte und 1 Pfund Glas, 2 Hände voll Kuhhaare und mache diese Theile mit Wasser zu einem Brei, womit die Gefäße ½ Zoll dick bestrichen werden.

---

228. Kupferstiche zu reinigen.

Wenn man eine gesättigte Chlorin-Kalk-Auflösung filtrirt und Kupferstiche, welche durch Alter gelb geworden sind, in dieselbe taucht, so wird das Papier wieder vollkommen weiß; 5 Minuten reichen gewöhnlich hierzu bei stark befleckten Kupferstichen hin. Der Kupferstich wird dann heraus genommen und gewaschen.

---

229. Kupferstiche oder bedruckte Papiere, welche fleckig oder schmuzig geworden sind, wieder zu reinigen und weiß zu machen.

Das Mittel, welches mit gutem Erfolge dazu in Anwendung zu bringen ist, ist ein schwaches Chlorwasser. Die färbenden organischen Stoffe werden dadurch zerstört und das Papier wieder weiß gemacht, und namentlich werden auch Tintenflecke dadurch entfernt. In dem Fall jedoch, daß Fettflecke vorhanden sind, oder daß das Papier auf Leinwand, oder auf anderes Papier aufgeleimt ist, ist das Chlorwasser allein nicht hinreichend, sondern es muß dann erst eine Behandlung mit einer ganz schwachen und warmen alkalischen Lauge vorausgehen, um das Fett oder den Leim aufzulösen. Man kann sich dazu einer schwachen, mäßig erwärmten Aschenlauge bedienen, in welche das zu reinigende Papier einige Stunden eingelegt wird, worauf man es in Wasser wäscht und trocknet. Zur Behandlung mit Chlor kann man, wenn man öfter solche Papiere zu reinigen hat, folgenden Apparat anwenden. Ein nach unten sich etwas conisch verjüngendes Faß hat nahe über seinem Boden einen zweiten, welcher durchlöchert ist. Die zu reinigenden Papiere werden, nöthigenfalls durch die Behandlung mit dem Alkali vorbereitet, aufrecht auf diesen Boden gestellt, indem man die äußersten an die Wand des Fasses anlehnt und die darauf folgenden jedesmal durch zwischengestellte Glasstäbe von einander trennt. Dann gießt man durch ein bis an den Boden reichendes Bleirohr Wasser hinein, welchem eine gewisse Menge Chlorwasser zugesetzt wurde, bis die Papiere davon bedeckt sind, versieht das Faß mit einem Deckel und läßt es stehen, bis eines der eingetauchten Papiere, welches man zur Probe heraus nimmt, sich ganz gereinigt zeigt, was meist nach 2—3 Stunden eintritt. Das Chlorwasser wird hierauf durch einen Hahn abgelassen

und dafür wiederum durch das Bleirohr reines Wasser eingegossen, um die Papiere zunächst etwas vom Chlor zu befreien. Man zieht sie dann Stück für Stück heraus, nachdem man am besten das Wasser vorher abgelassen hat und wäscht sie hierauf, auf einem reinen Tuche liegend, wiederholt mit einer größeren Menge Wasser, bis alles Chlor entfernt ist. Letzteres ist sehr wichtig, weil das Papier sonst nachher nicht nur wieder eine gelbliche Farbe annimmt, sondern auch durch das zurückgebliebene Chlor mürbe gemacht und dadurch der werthvollste Gegenstand zerstört werden kann. Nach dem Waschen läßt man sie im Schatten etwas abtrocknen, schichtet sie dann mit glattem Papier und Preßspänen zusammen und setzt sie einem starken und anhaltenden Drucke aus, oder auch, man preßt sie, nachdem sie ganz trocken sind, zwischen polirten Kupferplatten, wodurch alte Kupferstiche u. s. w. vorzüglich schön wieder werden. Vor dem Einrahmen muß man sie jedenfalls noch einige Zeit an der Luft liegen lassen, bis sie ganz trocken sind und nicht im mindesten nach Chlor riechen, sonst entstehen namentlich an den Stellen, wo das Papier aufgeleimt ist, gelbe Flecke, die indeß durch schweflige Säure zum Verschwinden gebracht werden können. (Zur sichern Entfernung des Chlors könnte man zweckmäßiger Weise zuletzt mit einer schwachen Lösung von schwefliger Säure oder schwefligsaurem Alkali waschen, die dann wieder durch Spülen im Wasser zu entfernen wäre.) Das beschriebene Verfahren hat bei wiederholter Anwendung immer gute Resultate gegeben. Statt die Papiere in das beschriebene Faß zu stellen, kann man sie natürlich auch in andere Art, z. B. auf einem auf einen Rahmen gespannten Netz liegend, in dem Chlorwasser anbringen, was für zartere Papiere wohl vorzuziehen sein dürfte.

(Monit. industr. 1850 Mai.)

---

230. Lack, einen hübschen rothen, von Siegellack zu erzeugen.

Man gieße Weingeist auf zerstoßenen Siegellack, wodurch sich letzteres gänzlich auflöst. Mit dieser Auflösung kann man Blech, Holz, Pappe und selbst Glas, durch Auftragen mit dem Pinsel, schön roth lackiren. Je feiner der Siegellack ist, je schöner wird die Lackirung.

---

231. Lack zum Ueberziehen von Kupferstichen, Landkarten u. s. w.

Man löst in ½ Schoppen Weingeist und
6 Loth Terpentinöl
4 „ reinen Mastix und
4 „ Sandrack,

stellt es in die Wärme, bis es vollständig gelöst ist. Die Gegenstände, welche lackirt werden sollen, werden zuerst mit aufgelöstem Gummi arab.

einige Mal überstrichen, getrocknet und sodann der Lack aufgetragen. Der Lack muß wasserhell sein, weßhalb darauf zu sehen ist, daß die dazu verwendeten Substanzen sehr rein und weiß sind.

---

232. Lake, eine vorzügliche, zum Einpökeln des Fleisches.

Auf einen großen Pökeltrog nimmt man 16 Quart Wasser, 1 bis 1½ Pfund groben Zucker, 8 Loth Salpeter und 6 Pfund gewöhnliches oder Seesalz (letzteres ist immer vorzuziehen, es giebt einen feinen Geschmack, nur muß man etwas mehr gebrauchen, um denselben Grad der Salzung hervorzubringen), welches alles unter einander gemischt wird. Man kocht diese Mischung in einem großen Kessel und nimmt den aufsteigenden Schaum ab. Wenn sich kein Schaum mehr zeigt, so nimmt man den Kessel von dem Feuer und läßt die Flüssigkeit stehen, bis sie kalt wird.

Eine andere Lake bereitet man mit 16 Quart Wasser, 14 Pfund gewöhnlichem Salz, 8 Pfund Seesalz, ½ Pfund Salpeter und 4 Loth Prunellensalz. Man kocht diese Mischung ½ Stunde durcheinander, nimmt den Schaum ab und wenn die Flüssigkeit kalt ist, ist sie für den Gebrauch anwendbar. Im Uebrigen verfährt man auf die gewöhnliche Weise, nur hüte man sich, jemals auch nur in geringem Grade angegangenes Fleisch in den Pökeltrog zu legen, weil dadurch die Lake augenblicklich würde verdorben werden. Bei sehr warmem Wetter fügt man lieber zu jedem Pfund Salz einen starken Theelöffel voll Salzsäure und eben so viel Salpetersäure hinzu.

---

233. Lampendocht, sicheres Mittel, daß dasselbe immer rein brenne und nicht dampfe, auch das Oel rein und sehr sparsam brenne.

Dies zu bewirken, braucht man nur das Lampendocht vor dem Gebrauche 24 Stunden in guten Weinessig zu legen und dann trocken werden lassen. Es wird hierauf nicht nur nicht dampfen, was der Gesundheit sehr nachtheilig ist, es wird auch rein und gleichmäßig brennen. Ins Oel thue man eine ziemlich große Quantität Salz und es wird sehr sparsam brennen.

---

234. Läuse, Mittel zur Vertreibung derselben.

Man findet fast überall noch den Glauben verbreitet, daß Kopfläuse bei den Kindern gesund seien und daß sie die Unreinigkeiten auf dem Kopfe verzehrten.

Da aber die Läuse eben aus und in diesem Schmuze entstehen, so ist dadurch am deutlichsten gezeugt, wie falsch jener Wahn ist und wie gefährlich.

Läuse entstehen entweder aus schlechten Säften, oder allzugroßer Unreinigkeit. Man halte daher die Kinder vor allem Dingen recht rein, wasche und kämme sie täglich mehrmals, auch wasche man namentlich den Kopf mit Seife. Haben sich schon Läuse eingefunden, so befeuchte man einen engen Kamm mit Anisöl und kämme das Haar, das kurz abgeschnitten werden muß, öfter aus. Man lasse solchen Kindern auch keine Mütze tragen, sondern so viel als möglich im bloßen Kopfe sein und reibe, um die Nüsse zu vertreiben, den Kopf mit Weinessig ein. Ist das Kind aber krank und entsteht Ungezieser aus kranken, schlechten Säften, so suche man dasselbe innerlich zu reinigen und ziehe einen Arzt zu Rathe. Vor allen Dingen aber sei hier gewarnt vor allen Läusesalben und wenn selbst Aerzte dergleichen anrathen oder verschreiben sollten. Es enthalten diese Salben in der Regel Quecksilber und es hieße nichts anderes, als ein kleines Uebel durch ein großes zu vertreiben.

---

235. Leder an Kutschgeschirren, Stiefeln und Schuhen geschmeidig und im guten Stande zu erhalten.

Man nehme Fischthran 5 Theile und den 6. Theil Tannenzapfenöl, gieße beides zusammen in ein kupfernes oder metallenes Gefäß und lasse es auf Kohlen laulicht werden. Wenn es wieder kalt ist, so bestreiche man das Leder damit, welches vorher abgeputzt worden ist, dadurch bekommt dasselbe nicht nur einen Glanz, sondern es gelangt zugleich zu einer vieljährigen Dauer. Wer sich dieses Mittels jährlich zweimal bedient, der wird den großen Nutzen davon erfahren. Will man es recht schön glänzend haben, so bestreicht man es mit dem Lack nach weiter vorstehendem Recept.

---

236. Dem Leder einen schönen grünen Goldglanz zu geben.

Um dem Leder einen grünen Goldglanz, wie wir ihn auf den Fliegendecken der spanischen Fliegen und anderer Käfer wahrnehmen, zu geben, überstreicht man das auf einem Tische platt ausgebreitete weißgare Leder mit einer Lösung von Leim oder Gummi arabic., oder auch mit einer Lösung von Alaun oder Potasche oder Weinstein, und reibt dann die Oberfläche so lange mit gemahlenem Blauholz, bis die gewünschte Farbe zum Vorschein kommt. Der Glanz wird noch erhöht, wenn man das Leder nach der ersten Operation mit Blut bestreicht und abermals mit Blauholzpulver frottirt. Das zu diesem Zwecke anzuwendende Blauholz muß aber vorher, mit Wasser angefeuchtet, so lange an einem mäßig warmen Orte stehen, bis eine Gährung desselben eingetreten ist, in Folge welcher es erst den schillernden Glanz erlangt, den man dann aufs Leder überträgt. Das Trocknen und weitere Bearbeiten des Leders erfolgt auf die gewöhnliche Weise.

---

237. Lederlack, den elastischen, zu verfertigen.

Man nimmt

¼ Pfund weißes Wachs,
3 Loth weiße Seife,
4 Loth braunen Zuckerkant,
5 Loth Spiritus vini,
4 Loth reinen Gummi Senegal,
2 Loth hell durchsichtigen Lederleim.

Man schneidet und stößt diese Materialien alle gröblich, nimmt einen neuen Topf, der 2 Kannen hält, in diesen gießt man ½ Kanne Fluß- oder Regenwasser, läßt es zwei Finger breit einkochen und wirft sonach, unter beständigem Umrühren, erstlich das Wachs, dann den Leim, ferner den Gummi, dann die Seife, sodann den Zuckerkant in das kochende Wasser. Dabei ist zu bemerken, daß man jedesmal, wenn man die benannten Species in den Topf wirft, solchen vom Feuer abzieht, und so oft eine Portion hineingeworfen und wohl umgerührt ist, die Masse ein wenig aufkochen läßt. Zuletzt, wenn alle Stücke vorgeschriebenermaßen eingerührt sind, gießt man auch noch unter weiterm Umrühren den Spiritus vini dazu, setzt den Topf bei Seite und läßt die Masse etwas abkühlen. Nun rührt man 6 Loth fein gestoßene Frankfurter Schwärze darunter und verwahrt alles an einem kühlen Ort, damit es nicht anläuft oder schimmlig wird, weswegen man auch zuweilen die ganze Masse durcheinander rühren und wenn sie zu dick werden will, mit heißem Wasser verdünnen muß.

Der Gebrauch ist folgender:

Stiefeln, Schuhe und alles alte Lederwerk, welches man lackiren will, wird sauber abgebürstet und vom Staub und Koth gereinigt, sodann mit einem leinenen Pinsel dieser Lack ganz dünn aufgestrichen, so daß alle Stellen wohl damit bedeckt sind. Wenn nun dieser Lack ganz trocken geworden ist, so nimmt man einen flachen, gleichen und sehr feinen Bimsstein und reibt alle Stellen sanft damit, hiernach wird eine steife Bürste genommen und das Leder stark und gut abgebürstet. Dadurch erhält das Leder einen starken Spiegelglanz, behält Geschmeidigkeit und schmuzt auf keine Weise.

Mit dieser Masse, die man auch zur Hälfte oder zum vierten Theil machen kann, kann man 2 bis 3 Paar Stiefeln ein ganzes Jahr lang vollkommen gut lackiren.

Noch ist zu bemerken, daß man beim Kochen des Lacks darauf achte, daß er nicht überläuft; man muß daher, wenn dieses zu befürchten steht, den Topf vom Feuer abrücken.

Man glanzirt mit diesem Lack alles Lederwerk, es mag fett oder trocken sein, vollkommen gut und man kann daher alle Stiefeln und Schuhe, wenn sie auch vorher mit Fett oder Thran geschmiert, oder mit der sogenannten englischen und jeder andern Wichse geputzt gewesen sind, ohne weiteres Verfahren damit lackiren.

238. Leichname Jahre lang unversehrt zu erhalten.

Die Methode besteht darin, daß man 1 Pfund oder etwas mehr Arsenik mit $1\frac{1}{2}$ Unzen Mennige oder Zinnober, um roth zu färben, und 24 Pfund Weingeist oder Wasser mittelst einer in die linke Carotis gemachten Oeffnung in den Körper des Cadavers einspritzt. Wenn die Eingeweide in schlechtem Zustande zu sein scheinen, macht man eine ähnliche Einspritzung in den Unterleib, mit dem für die Abzapfung gebräuchlichen Instrumente, worauf man, wenn die Oeffnungen wieder zugenäht sind, die Leiche an jedem Orte, selbst in der freien Luft, aufbewahren kann. Dr. Treusћinx in Palermo.

239. Leim aus Kirschharz.

Kirschharz wird mit den ihm anhängenden Holzstückchen in einem flachen Gefäße mit der vierfachen Menge Wassers übergossen und unter Umrühren bei Seite gesetzt. Nach 24 Stunden ist die Masse beinahe ganz aufgelöst und etwas Pflanzenschleim liegt nur noch darin herum; man vermischt das Ganze noch mit dem dritten Theile Wasser und seihet und drückt es durch ein dünnes Flanelltuch oder feinen Durchschlag. Die durchgelaufene Flüssigkeit vermischt man mit dem dritten Theile Leim, welchen man vorher in der nöthigen Menge Wassers gelöst hat, kocht das Gemisch unter Umrühren einige Zeit (3 bis 4 Mal Aufkochen ist hinreichend) und verbraucht es zum Leimen. Dasselbe kommt dem Leim ganz gleich.

Kirschgummi-Lösung allein ist ohne Nutzen, da dieselbe nach dem Trocknen spröde wird und nicht zusammen hält. Man setzt ihn in Verbindung mit Leinöl, Bleiweiß u. s. w. und erhält dadurch einen wasserdichten Firniß auf Leder und Leinwand.

Vetter, Apotheker, d. Z. in Großballhausen bei Tennstädt.
Allgem. Anzeiger und Nationalzeitung der Deutschen Nr. 43 für 1831.

240. Leimanstrich, wasserdichter.

Man kocht einen Theil gepulverter Galläpfel mit zwölf Theilen Wasser zu $\frac{2}{3}$ ein, seiht den Absud durch ein leinenes Tuch und überstreicht damit den trockenen Leimanstrich. Er ist so fest wie Oelfarbe, weil der Gerbestoff der Galläpfel mit dem Leim eine unauflösliche Verbindung giebt.

241. Leimanstriche wasserdicht zu machen.

Um jeden beliebigen Leimanstrich gegen Auf- und Ablösung durch Wasser zu sichern, kocht man 1 Loth gepulverte Galläpfel in 12 Loth Wasser zu zwei Dritttheilen ein, gießt solches dann durch ein leinenes Tuch und überstreicht damit den trocken gewordenen Leimanstrich, wodurch

derselbe fast ebenso fest und unauflöslich wird, wie jeder Oelanstrich. Die Menge der Galläpfel, sowie des Wassers, richtet sich natürlich nach der Größe der Fläche, die damit überzogen werden soll.

Allgem. Anz. der Deutschen Nr. 66 für 1834.

242. Leim, natürlicher, zum Kitten.

Man hat einen vortrefflichen Leim entdeckt, mit dem man die zerbrochenen Stücke von Porzellan, Glas, Stein u. s. w. fest zusammenkitten kann, daß sie eher wieder an andern Stellen, als da, wo sie geleimt sind, von einander brechen. Es ist dies der einfache Schneckenleim, den die große Garten- und Waldschnecke (helix pomatica) am Hintertheile ihres Körpers in einem Bläschen führt. Mit diesem fetten, weißlichen Safte werden die Scherben der Tassen u. dergl. auf dem Bruche bestrichen und an einander gefügt. Dann wird er getrocknet und hält wie zusammengeschweißtes Eisen.

243. Leinwand, welche mit Baumwolle verfälscht ist, zu erkennen.

Man taucht die verdächtige Leinwand, nachdem sie vollständig von aller Appretur befreit worden ist, auf wenige Minuten in englisches Vitriol und spült sie darauf in Wasser ab. Die baumwollenen Fäden werden dadurch gelöst, während die leinenen unangegriffen bleiben.

244. Leinwand roth zu färben.

Eine reichliche Wasserkanne voll Wasser, $1\frac{1}{2}$ Loth Safflor in einen leinenen Büschel gebunden und eine Nacht eingeweicht. Nun eine Wasserkanne voll scharfer Lauge gemacht, so daß ein Ei darauf schwimmt, nämlich die Lauge von fester oder harter Holzasche gemacht. Nun wird der Beutel mit Safflor in Essig gewaschen, etwas Lauge darunter gegossen und das zu Schaum geschlagen. Dann 1 Stück Leinwand darin gewaschen, dann es ausgedrückt und die Brühe weggeschüttet. Darauf wird auf obige Weise ein neuer Schaum oder Gischt geschlagen, mit einem andern Stück Leinwand ebenso verfahren und so lange wird dieses wiederholt, als noch Leinwand zu färben ist.

Bei jedem Stück Leinwand, Cattun (denn auch der kann auf gleiche Art gefärbt werden) wird diese Arbeit 9 bis 10 Mal verrichtet, dann im Wasser ausgespült, an die Luft gehangen, aber ja nicht, wo die Sonne darauf scheint. Nun auf der linken Seite mit in Wasser bereiteter Stärke, wenn es mehr als halb trocken ist, gestärkt, dann ganz getrocknet und geglättet.

245. Leinwand undurchdringlich für Wasser und Luft zu machen.

Man nimmt ohngefähr ¾ Kanne gekochtes Leinöl, ¼ Pfd. elastisches Gummi und läßt es fast 2 Stunden gelinde sieden. Ist das Gummi aufgelöst, so thut man alsdann ohngefähr 2 Kannen gesottenes Oel, 1 Pfd. gelbes Wachs, 1 Pfd. Baumharz und 1 Pfd. Silberglätte hinzu und läßt alles zusammen sieden.

Mit dieser Flüssigkeit muß man, so lange sie noch warm ist, die Leinwand überstreichen, die dabei so biegsam bleibt, wie vorher. Die auf diese Art bereitete Leinwand wird vorzüglich zu den Schläuchen der Feuerspritzen statt des Leders empfohlen, besonders wenn man, wie es seit mehreren Jahren in Genf geschieht, dazu hänfene Schläuche, ohne Naht gewebt, nimmt.

---

246. Lichtergießen.

Eine Haushaltungsregel ist es, sich diejenigen Bedürfnisse selbst zu erzeugen, zu denen uns unsere Wirthschaften den rohen Stoff liefern, so wenig baares Geld als möglich auszugeben und die zu erübrigende Zeit zu unserm Nutzen anzuwenden. Da nun unter die Bedürfnisse des Hauses auch die Talglichter gehören und dieselben von den Hausfrauen sehr leicht angefertigt werden können, so ist es gewiß am rechten Orte, die beste Bereitung der Lichter hier zu lehren.

Zu guten Lichtern muß man zunächst guten Talg und gute Dochte haben. Von jungem Vieh erhält man weichen, weißen, von altem Vieh harten und gelben Talg. Lichter von Schöpsentalg fließen sehr und brennen nicht so sparsam, als Lichter von Rindstalg; letztere dampfen aber mehr und verbreiten einen stärkeren Geruch. Lichter aus bloßem Hammeltalg zerbröckeln auch leicht, weil dieser Talg zu spröde ist. Ziegentalg ist noch härter und trockener, aber sehr weiß. Am besten ist ein Gemisch von Schöpsen- und Rindstalg und zwar 2 Theile von Schöpsen- und 1 Theil von Rindstalg.

Die erste Arbeit bei der Verfertigung der Lichter ist das Ausschmelzen des Talgs. Nachdem man den Talg von allen fremden Theilen befreit hat, zerschneidet man ihn in kleine Stücken, bringt diese in einem mit etwas Wasser versehenen kupfernen Kessel und läßt die Masse unter fortwährendem Umrühren so lange kochen, bis eine mit der Kelle herausgenommene Probe in derselben noch Blasen wirft. Dann nimmt man den Talg vom Feuer und seiht ihn durch, indem man ihn in kupferne, mit Wasser befeuchtete Gefäße laufen läßt.

Besser ist es noch, beim Ausschmelzen des Talges kein Wasser in den Siedekessel zu gießen, sondern das Ausschmelzen blos bei gelindem Feuer vorzunehmen und, um das Anbrennen der Griesen zu verhüten, stets auf dem Boden des Kessels zu rühren. Sowie der Talg schmilzt, gießt man ihn durch ein Haarsieb und setzt nach und nach immer wieder frischen Talg zu. Den geschmolzenen Talg läßt man in irdenen Schüsseln erkalten.

Um aber ganz harte Lichter, die beim Brennen nicht leicht fließen, zu erhalten, setzt man auf 8 Pfund Rinds- und 3 Pfund Hammeltalg, beides zerschnitten, ½ Maß Wasser zu, worin ½ Loth gepulverter Salmiak aufgelöst ist. Diese Mischung kocht man mit 4 Loth Kochsalz und 1 Loth Salpeter, gießt den nach der Verdampfung des Wassers geschmolzenen Talg in eine mit Wasser befeuchtete Schüssel, theilt den erkalteten Talg in gröbliche Stücke, schmilzt ihn mit 1 Loth gereinigtem Salpeter, kocht ihn etwas und befreit ihn von den braunen Schaum.

Um Stearin-Lichter zu verfertigen, reinigt man zuvor den Talg also: Man nimmt zu 100 Pfund Talg ½ Pfund gereinigten, pulverisirten Weinstein, ½ Pfund gereinigten, pulverisirten Borax und 40 Pfund Wasser. Nachdem man das Wasser in einem kupfernen Kessel zum Sieden gebracht hat, wirft man zuerst den Borax und dann den Weinstein hinein und fügt nach der Auflösung dieser Salze den in handgroße Stücken zerschnittenen Talg hinzu. Den beim Schmelzen des Talges sich bildenden Schaum nimmt man mit der Kelle ab. Unter beständigem Umrühren und Abnehmen des Schaums setzt man das Sieden fast 1 Stunde fort. Von Zeit zu Zeit gießt man einige Gläser Wasser hinzu, um die Schaumbildung zu befördern. Wird kein Schaum mehr erzeugt, so rührt man Alles gut durcheinander, setzt 2 Pfund Säure zu und sucht nach Abzapfen des flüssigen Talgs der Masse den Wärmegrad zu erhalten, welchen man nur gradweise vermindert. Ist der Talg nach 2 oder 3 Tagen erstarrt, so schlägt man ihn in ein Tuch und bringt ihn unter die Presse, um das flüssige Fett auszuscheiden und nur die feste Masse (Stearine) in dem Tuche zurückzubehalten.

Die Dochte zu den Lichtern nimmt man gewöhnlich aus Baumwollengarn, selten aus leinenem Garne. Jene brennen heller, diese sparsamer, da aber die leinenen Dochte nicht so schnell, als der sie umgebene Talg von der Flamme verzehrt werden, so biegen sie sich leicht um und bringen die Lichter zum Laufen. Dies geschieht nicht, wenn man die Dochte aus einer Verbindung von Baumwollengarn mit etwas Leinengarn (den sechsten Gewichtstheil) macht, wodurch man das Hellbrennen mit dem Sparsambrennen vereinigt. Die Baumwolle, woraus man dochte machen will, muß rein, gleichförmig und weder zu locker noch zu fest gesponnen sein. Macht man diese Dochte zu dünn, so brennen die Lichter dunkel, macht man sie zu dick, so verbrennen die Lichter zu schnell und müssen oft geputzt werden. Für Lichter, von denen 6 auf 1 Pfund gehen, macht man den Docht gewöhnlich 11 Zoll lang und läßt den Umfang am obern Ende 27 Linien, am untern Ende 29 Linien betragen; für Lichter, von denen 8 auf ein Pfund gehen, macht man den Docht 8 bis 10 Zoll lang und läßt den Umfang am oberen Ende 24 bis 26, am untern Ende 26 bis 30 Linien betragen.

Werden die Dochte in Wachs getränkt, oder damit bestrichen, so brennen sie länger. Weicht man sie eine Zeit lang in Weinessig ein und trocknet sie dann wieder, so riechen die Lichter nicht. Will man eine sparsamere und zugleich hellere Flamme haben, so bestreicht man die Dochte mit einem Gemisch von Talg, Wachs und Baumöl. Taucht man die Dochte in Branntwein und bestreicht sie nach dem Trocknen mit Talg und Wachs, so brennen die Lichter besser.

Die Dochte werden in die Lichterformen gebracht und darin befestigt. Das eine Ende des Dochtes wird an den Haken gehängt, der sich an dem über der Mündung der Form befindlichen Drahtstift befindet, während das andere Ende des Dochtes mittelst der Dochtnadel durch das unten in der Mitte der Form befindliche Loch gezogen wird. Straff angezogen muß der Docht genau durch die Mitte der Form gehen und unten mit einem hölzernen Pflöckchen gegen das Durchlaufen des flüssigen Talgs gut verwahrt werden. Nach und nach gießt man nun den Talg in die Formen, bis sie völlig gefüllt sind und läßt die Lichter darin erkalten. Sollten die Lichter, nachdem sie kalt und fest geworden sind, sich nicht gut aus den Formen ziehen lassen, so hält man die Formen kurze Zeit in warmes Wasser. Beim Eingießen des Talgs muß man gelinde an jede Form stoßen, damit sich der flüssige Talg überall gleichförmig vertheile und gehörig setze. Die aus der Form gezogenen Lichter schneidet man dicht neben der Röhre des Trichters gerade ab, indem man den Docht unberührt läßt.

Am besten gießt man die Lichter im Frühjahr und im Herbst; im Sommer muß das Gießen an einem kühlen Orte geschehen.

Will man gewöhnliche Talglichter den Wachslichtern ähnlich machen, so überzieht man die Talglichter mit einem Firniß, der aus Benzoe, Mastixbalsam und Spiritus besteht.

Löbe, der kluge Hausvater.

---

247. Limonadepulver.

1 Quentchen trockne Weinsteinsäure (Acitum tartaricum) reibt man mit 3 Loth Zucker und 3 Tropfen Citronöl nebst 2—3 Tropfen Curcumapulver recht gut zusammen. Die Auflösung dieses Pulvers in Wasser giebt an Geruch, Geschmack und Farbe der echten Limonade nichts nach und ist ein äußerst gesundes, durstlöschendes Mittel.

---

248. Löffel, silberne, beachtenswerther Umstand beim Gebrauche derselben.

Ein gewöhnlicher silberner Löffel kann Speisen vergiften, ohne daß man es ihm ansieht. Läßt man ihn z. B. über Nacht in einer sauern Speise, so zeigt er sich beim Herausnehmen blanker als zuvor, aber, was wohl zu merken, auch leichter; er hat Kupfer verloren, welches in die Speisen übergegangen ist.

Dieser Gewichtsverlust ist um so bedeutender, je größer der Kupfergehalt ist. So verliert 13löthiges Silber in Essig gelegt innerhalb 18 Tagen 7 Proc. an Gewicht. Es hat also vor dem Neusilber nichts voraus; denn auch von diesem löst sich in Essig eben so viel auf.

(Dr. Runge's Chemie.)

---

249. Maden von geräuchertem Fleische abzuhalten.

Man lege das geräucherte Fleisch (natürlich auch Schinken) in gut durchgesiebte Buchenasche, nachdem man vorher den angesetzten Schimmel abgebürstet hat. Das Fleisch kann man vorher auch mit Papier umwicken.

---

250. Mahagoniholz sehr schön nachzumachen.

Das Verfahren ist sehr einfach. Man bestreiche Nußbaumholz mit sehr verdünnter Salpetersäure und erhitze es über glühende Kohlen, dann wird es wie gewöhnlich geschliffen und polirt. Ist das Stück nicht über Kohlen zu bringen, so mache man Plätteisen roth glühend und halte diese mit einer Zange in halbzölliger Entfernung über das geheizte Holz, bis die braune Farbe erscheint. Sehr harte, dichte Holzarten, wie Weißbuche, junger Pflaumenbaum u. s. w. lassen sich nur nach obigem Verfahren braun beizen.

---

251. Maiblumen in der Stube frühzeitig blühend zu haben.

Im October, wo die Maiblumenbüsche noch im Walde zu sehen sind, nehme man die stärksten Maiblumenkeime aus der Erde und setze deren 10 bis 15 in einen Topf, begieße sie stark und bedecke sie mit Moos, damit sie immer feucht bleiben. Wenn es gefriert, bringe man sie in ein frostfreies Zimmer und nach einiger Zeit in ein warmes, befeuchtet sie oft, doch nur mit lauem Wasser und hält die Untersetzer immer voll Wasser, so kann man schon gegen Weihnachten blühende Maiblumen haben.

---

252. Maitrank, den bekannten Frankfurter, zu bereiten.

Willst Du bereiten den Maitrank fein,
Nimm eine Flasche guten weißen Wein,
In diese eine Hand voll Waldmeisterlein:
Auch vermehrt bedeutend seine Güte
Eine halbe Hand voll Edbeerblüthe,
Citronenkraut, sechs Blättchen dazu,
Giebt ihm einen gar aromatischen Gout:
Es gehören ferner noch zum Ganzen
Von Gundelreben zwei volle Pflanzen,
Drei Blätter von schwarzen Johannistrauben
Werden die Delikatesse noch höher schrauben,

Von Krausemünze 5 bis 6 Blättchen,
Die Du haben kannst in jedem Städtchen.
Nach vier Stunden magst Du den Wein abgießen,
Ihn noch mit vier Loth Zucker versüßen
Und dann mit freudigem Herzen genießen.

---

253. Mäuse= oder Rattenwölfe zu machen.

Man kann sich selbst im Hause, wenn der Mäuse zu viel werden, einen Mäusewolf und auf gleiche Art einen Rattenwolf machen. Mehrere Mäuse werden ohne Fressen in einen drähternen Käfig gesetzt; der Hunger treibt sie, daß sie erst eine Maus verzehren, dann wieder eine und so fort, bis sie alle, nur eine ausgenommen, gefressen; diese übrig gebliebene wird der Mäusewolf. Sie ist das Fleischfressen so gewöhnt, daß sie, wenn man sie laufen läßt, unter den übrigen Hausgenossen gleiches Handwerk anfängt. Und da diese dergleichen Betragen von ihres Gleichen nicht gewohnt sind, so nehmen sie die Flucht und verlassen das Haus. Auf eine ähnliche Art kann man eine Maus und Ratte zur Vertreibung der andern gebrauchen. Man fängt eine lebendig, faßt sie im Genick und zieht sie einige Mal durch sehr dünnes, mit Fischthran fließend gemachtes Wagentheer und läßt sie laufen. Der Geruch davon ist den Mäusen unerträglich. Sie läuft sich todt und die andern fliehen alle Orte, wo sich der Geruch verbreitet hat.

---

254. Mäuse zu vertreiben und zu tödten.

Man nehme Steinöl, bestreiche einige wollene oder leinene Lappen damit und lege 4 bis 5 solcher Läppchen an verschiedene Orte. Der Geruch dieses Oels ist den Mäusen so zuwider, daß binnen einigen Stunden keine mehr zu sehen sind, sie davon auch wohl gar sterben. Man kann sich dieses Mittels auch zur Vertreibung der Maulwürfe bedienen. In Häusern, wo die Mäuse überhand nehmen, räuchere man fleißig mit Heidekraut oder grabe Königskerzen mit Blüthe und Wurzel auf dem Brachfelde aus und lege in jede Ecke der Kammer eine Hand voll, oder auch einige Stengel des gewöhnlichen Münzkrautes mit den Blättern. Auch einige Tropfen Pfeffermünzöl thun gleiche Dienste.

---

255. Messer und Gabeln auf angemessene Weise zu putzen.

Man beschlage eine breite Leiste mit dickem Leder und bestreiche dieses mit einer dazu verfertigten Salbe aus frischem Schweinefett

präparirtem Schmirgel und geschlemmtem Englisch-Roth (Colothar Eisenoxyd). Hierauf geputzt werden die Messer nicht nur glänzend, sondern gewinnen auch noch an Schärfe.

---

256. Milben vom Mehl abzuhalten.

Nachdem man zuvor das Mehl einen Tag lang an freier Luft abgetrocknet, thut man es in einen Sack und steckt einige völlig entblätterte Reiserchen vom Ahornbaum, die ebenfalls zwölf Stunden an der freien Luft gelegen haben müssen, darein. Die Milben können den Ahorngeruch durchaus nicht vertragen und meiden das auf diese Weise zugerichtete Mehl, das dadurch auch nicht im Mindesten von seiner Güte etwas verliert.

---

257. Milbe, weiße, gutes Mittel gegen die an Pflanzen.

Der rühmlichst bekannte Engländer Batemann giebt folgende Mischung als unfehlbar und rasch wirkendes Mittel gegen die weiße Milbe an, und die englische Praxis hat es erprobt gefunden: Man löse ½ Pfund Campher in ½ Maß Weingeist auf. Diese Auflösung bildet ein sehr gutes Pulver. Mit diesem mische man 1 Pfund Schneeberger Schnupftabak, 1 Pfund feingestoßenen, gepulverten Pfeffer und 1 Pfund Schwefelblüthe, alles tüchtig gemengt und bewahre das Ganze in einer wohlverschlossenen Flasche auf. Sobald man irgendwo die weiße Milbe bemerkt, bestreue man die angegriffene Stelle mit dieser Mischung.

---

258. Methode, außerordentlich wohlfeile, Sachen aller Art anzumalen, oder die sogenannte Milchmalerei von Cadet de Vaux.

Die sogenannte Milchmalerei ist von zweierlei Art, die wässerige und die harzige. Zu der wässerigen nimmt man 1⅔ Berliner Quart abgerahmte Milch, 4 Loth frisch gelöschten Kalk, 8 Loth Lein-, Mohn- oder Nußöl und 5 Pfund spanisch Weiß (geschlämmte Kreide vertritt auch die Stelle).

Man löscht den Kalk auf folgende Art: Die gebrannten Kalksteine taucht man ins Wasser, zieht sie wieder heraus, und läßt sie, an die Luft bringend, zu Pulver zerfallen.

Man schüttet dann den Kalk in ein steinernes Gefäß und nehme so viel Milch hinzu, daß die Materie flüssig wird. Alsdann setzt man unter immerwährendem Umrühren mit einem Holze noch das Oel dazu, und endlich rühre man das Weiße dazu.

Diese Farbe hat folgende Vorzüge: sie hält sich einen ganzen Monat lang, und es wird auch zu deren Bereitung weder viel Zeit, noch Feuer, noch viel Arbeit erfordert, denn in 8 bis 12 Minuten kann man so viel fertig gemacht haben, daß man ein ganzes Haus damit anstreichen kann.

Die Farbe ist fest und schön, auch ist der Anstrich binnen einer Stunde ganz trocken, man kann daher auch in einem Zimmer, welches den Tag über angemalt worden ist, ohne Nachtheile für die Gesundheit zu befürchten, des Nachts in demselben schlafen. Das in der Mischung mit vorhandene Oel verliert, weil es mit dem Kalke eine Seife bildet, allen Geruch und sein ölichtes Wesen; auch riecht sie wie Seifenlauge, so lange als die Farbe frisch ist, und dieser Geruch ist der Gesundheit nicht nachtheilig. Neues Holzwerk muß zweimal angestrichen werden, bei Wänden ist es aber nur einmal nothwendig.

---

259. Milch längere Zeit unverändert aufzubewahren.

Um die Milch längere Zeit unverändert zu erhalten, verfährt Lignac nach London Journal Mai 1848 p. 246—248 auf folgende Weise:

Man gießt die Milch, nachdem man sie durchgeseiht hat, in ein Wasserbad, welches schon erwärmt ist, setzt ihr auf's Pfund $1/2$ bis 1 Loth Zucker zu und dampft sie hierin, bei einer Temperatur von 75 bis 80° C. so weit ein, bis davon nur noch ohngefähr $1/6$ übrig ist. Das Abdampfen muß möglichst schnell vor sich gehen, daher rührt man die Milch fortwährend, und aus diesem Grunde muß auch das Abdampfgefäß sehr flach sein und die Milch darin nicht höher als 3 Zoll stehen. Die concentrirte Milch wird dann in Blechflaschen gefüllt und nach der bekannten Appart'schen Weise behandelt, d. h. man verlöthet die Deckel der Flaschen und bringt die letztern dann einige Zeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser.

Beim Gebrauche wird die Milch beliebig verdünnt. Nach den Erfahrungen des Verfassers kann man daraus zu jeder Zeit auch Butter darstellen, die der schönsten aus frischer Milch bereiteten gleich zu stellen ist.

---

260. Milch in Tafelform zu bringen und in dieser festen Gestalt lange aufzubewahren.

In England wurde im Januar 1849 einem Herrn Felix Louis von Southwerk ein Patent auf ein Verfahren ertheilt, durch welches die Milch von Kühen, Ziegen, Schafen und Eseln auf lange Zeit und in möglichst kleinem Raume aufbewahrt werden kann, indem man diese verschiedenen Stoffe in solide Kuchen oder Massen verwandelt, welche in warmem Wasser aufgelöst und ohne Gefahr der Einbuße an Quantität und Qualität lange Zeit, besonders aber auf Seereisen, aufbewahrt werden können.

Der ganze Prozeß soll, wie der Chemiker Johnson behauptet, nur darin bestehen, daß man die Milch mit Puderzucker versüßt, durch Schütteln die consistenten Theile von dem Wasser trennt, das Ganze filtrirt und den zäheren Rückstand, sowie das Wasser verdampft, um aus dem letztern den Zucker wieder zu gewinnen. Endlich wird dann die Masse einem starken Drucke ausgesetzt und unter demselben zu starken Tafeln, ähnlich den Chocoladentafeln, verarbeitet. Unseren deutschen Auswanderern, besonders solchen mit kleinen Kindern, ist diese Entdeckung sehr wichtig und verdient Nachahmung.

---

261. Mittel, das Sauerwerden der Milch im Sommer zu verhüten.

Man mischt jedem Quart Milch ohngefähr 15 bis 20 Tropfen Aetzammoniak bei, welches sich beim Aufkochen wieder verflüchtigt.

---

262. Milch, Sauerwerden derselben zu verhüten.

Nach den „pfälz. Jahrb." soll die Milch ganz vor Säuerung bewahrt werden, wenn man ihr etwas destillirtes Meerrettigwasser beimischt.

---

263. Milch, geronnene, sogleich wieder schmackhaft zu machen und wieder zusammen zu bringen.

Wie unangenehm das sogenannte Hacken oder Gerinnen der Milch für die Hausfrauen oft ist, die nicht gleich andere gute an der Stelle haben, weiß Jedermann. Um die Milch wieder sogleich herzustellen, mischt man eine oder mehrere Messerspitzen voll gereinigtes kohlensaures Kali (gereinigte Potasche), je nach der Quantität der geschiedenen Milch, darunter und läßt sie aufkochen, so wird sicher der gewünschte Zweck erreicht.

---

264. Milchhüter zur Vermeidung des Ueberkochens der Milch.

Das Lpz. Tgbl., 1849, macht die Mittheilung, daß der Klempnermeister Leuthier in Leipzig eine für alle Hausfrauen wichtige Erfindung gemacht, nämlich Milchhüter verfertigt habe, welche das Ueberlaufen der Milch beim Kochen vollständig unmöglich macht. Ueber dem Milchtopf ist noch ein zweiter Behälter angebracht, in welchen die kochende Milch beim Aufsteigen eindringt, und aus dem sie durch zweckmäßige Oeffnungen im Boden des Behälters wieder in den Topf zurückläuft. Es läßt sich diese Einrichtung des genauen Schlusses wegen am besten an einem Blechtopf, sonst auch an jedem Kochgeschirre mit runder Oeffnung (ohne Gießer oder Schnepper) anbringen.

---

265. Mineralteig, den sogenannten, für die Schärferiemen der Rasirmesser anzufertigen.

Der sogenannte Mineralteig, den man als Geheimmittel auf Schärferiemen streicht, ist ein Gemenge von gleichen Theilen feingepulvertem Schiefer, Wiener Kalk, Blutstein und Zinnasche, welche Species, auf's Feinste gerieben und geschlemmt, mit Steinöl und Ochsenmark angemacht und beliebig parfümirt werden. Der Riemen wird wie gewöhnlich aus Juchten geschnitten, den man 14 Tage lang in Urin beizt und dann auf der Narbenseite mit Bimsstein schleift, während man sonst die Fleischseite zu gebrauchen pflegt.

---

266. Motten zu vertreiben.

Warmen Essig gieße man auf einen heißen Stein oder Plätteisen und lasse den Dampf an den Wänden der Zimmer, durch die Betten und Möbel, in denen sich Motten befinden, ziehen. Dieser Dampf ist denselben so sehr zuwider, daß sie gleich von demselben getödtet werden. Man kann durch öfteres Räuchern mit diesem Essigdampfe auch die Zimmer, in denen sich bisher keine Motten befanden, vor denselben auf immer schützen.

Aus Betten vertreibt man die Motten mit gepulverten Coloquinten, welche unter die Bettfedern gestreut werden.

Ganz ausgezeichnet gegen Motten und fast überall gratis zu haben: Trifolium Melilotus odoratum (Trifolium officinale, Melilotus officinalis) — Steinklee, wächst an Wegen und Zäunen, auf trockenen Wiesen, auf Aeckern u. s. w. Wer ihr nicht kennt, lasse sich ihn lieber von einem Kenner einmal zeigen. Alle Jahre ein Sträußchen in den Kleiderschrank, in eine Kammer u. s. w. gelegt und keine Motte kommt hinein und die darin sind, machen fort.

---

267. Motten, noch andere Mittel gegen dieselben.

Nimm Kampher, etwas zerstoßenen Leinsamen, Beißpfeffer, thue dies in ein leinenes Säckchen und thue es in den Kasten, oder lege frische Citronen in eine kleine Schachtel und thue sie in den Kasten.

Gedörrtes Wallnußlaub, Hopfen und Krausemünze, Wermuth, Kienholz, Löschpapier in Kienöl eingetaucht, Spicke.

Sollten sich schon früher Motten in den Pelzen u. s. w. eingefunden haben, so vertreibt und tödtet man solche dadurch, wenn man einen Ziegelstein ganz glühend macht, guten Weinessig darauf schüttet und den Dampf in das Pelzwerk u. s. w. steigen läßt. Hiervon sterben alle Motten oder auch sogenannte Schaben.

Um Motten abzuhalten, nehme man $1/4$ Pfund Eisenvitriol, stoße denselben mit 1 Loth Wermuth klar und bestreue die Zeuge damit, welche vor Motten bewahrt werden sollen.

---

268. Möbelpolitur.

Man siedet ein Loth Alkannawurzeln mit 5 bis 6 Eßlöffeln voll Leinöl in einem irdenen Gefäße mit wenigen Kohlen, ohne die Mischung zum Kochen kommen zu lassen. Ist die Mischung kalt, so feuchtet man damit ein weiches feines Läppchen an und bestreicht damit die Möbels. Etwa 24 Stunden nachher reibt man dieselben sanft ab, worauf sie schön glänzend erscheinen. Man braucht dann Monate lang die Möbels nur sorgfältig mit saubern weißen Putzlappen von Staub und Schmuz zu säubern, ehe man obiges Mittel wiederholt anwendet.

Feine Holzarten, wie Kirsch=, Pflaumen=, Nuß=, Aepfel= und Birn=Holz, sowie die festen ausländischen Hölzer werden am einfachsten durch Milch polirt.

Nachdem die Möbels vom Schmuze und Staube gereinigt sind, nimmt man Milch, so frisch als möglich, da dann die fetten Theile sich noch nicht abgesondert haben, und streiche sie auf das Holz, worauf man mit einem wollenen Lappen so lange reibt, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Dies wird mehrere Male wiederholt.

Die Milch hat vor dem Oel den Vorzug, daß sich der Schmuz nicht so leicht an die Geräthe hängt, daß sie keinen unangenehmen Geruch verbreitet und daß die Geräthe gleich wieder gebraucht werden können. Bei neuen Geräthen wird das Einreiben anfangs wöchentlich wiederholt.

---

269. Mückenstiche zu verhindern.

Man koche Kümmel in Essig oder Wein und wasche damit Gesicht, Hals und Arme; ist man gestochen, so reibe man die Stellen gleich mit Baumöl ein.

---

270. Muskatellerwein auf künstliche Weise nachzumachen.

Man nimmt von den blühenden Gipfeln des Basilikum oder von diesem gedörrten Kraute einen Theil, wohlgetrocknete Hollunderblüthen zwei Theile und gestoßenen Koriandersamen drei Theile, thut alles zusammen in ein reines Säckchen, hängt dieses mitten in das Faß Wein, läßt es 10 Tage darinnen und zapft unterdessen von dem Weine nichts ab. Einige pflegen blos Hollunderblüthen dazu zu nehmen. Man mag aber das eine oder das andere wählen, so geschieht es am besten im Herbste, da man den Most darüber verjähren lassen kann. Unterdessen ist das Faß fleißig zuzuhalten und nur ein kleines Loch durch den Spund zu bohren, worein man ein Röhrchen von Wachholderholz steckt, damit der Most dadurch verjähren kann.

---

271. Nachtlicht, billiges.

Nimm ein Stück Phosphor, thue es in eine Phiole von hellem Glase, gieße heißes Olivenöl darauf und erwärme es bis zur Siedhitze, verstopfe es alsdann fest und bei jedesmaligem Gebrauch öffne den Stöpsel, damit Luft hinzutrete. Man kann alle Gegenstände damit gut anleuchten; es hält sich auf lange Zeit.

Die allerbilligsten Nachtlichte liefert in neuester Zeit das Solaröl, wozu jeder Klempner für weniges Geld die Lämpchen aus Blech verfertigt. Der Kostenaufwand für ein solches Nachtlicht berechnet sich die längste Nacht hindurch auf kaum zwei Pfennige.

---

272. Nankin schön zu färben.

Man nimmt eine Partie verrostetes Eisen, alte Nägel u. s. w. Dies läßt man 14 Tage in gewöhnlichem guten Essig liegen. Alsdann taucht man eine Bürste in diesen Essig und bürstet die zu färbende Sache damit. Man erhält dadurch die ächte Nankinfarbe, die sich hält und nach jeder Wäsche noch schöner wird.

---

273. Nüssen, welschen, die mehrere Jahre alt sind, den Geschmack der frischen zu geben.

Wie ölig, ranzig und bitter alte welsche Nüsse schmecken, ist zu bekannt; wie diesem üblen Geschmack abzuhelfen, dürfte vielleicht weniger bekannt sein.

Alte Nüsse lassen sich gewöhnlich nicht mehr abschälen und diese gelbe Schale verursacht eben den bittern Geschmack. Um dies nun zu bewerkstelligen, braucht man nur die äußern harten Schalen der Nüsse zu öffnen und letztere einige Tage in frisches Wasser legen. Sie lassen sich danach sehr leicht schälen und haben ganz das Aussehen und den Geschmack der frischgeschlagenen Nüsse.

---

274. Obst zu trocknen.

Birnen werden geschält, übrigens aber ganz gelassen, oder auch wohl zur Beförderung des Trocknens oben einige Mal eingeschnitten. Aepfel werden ebenfalls geschält, in mehrere Theile zerschnitten und das Kernhaus weggenommen; den Pflaumen werden durch einen Einschnitt die Steine und den Kirschen nur die Stengel genommen. Dieses Obst wird, natürlich jede Sorte allein, auf Hürden oder Strohmatten gelegt und in nicht zu heißen Backöfen oder in einem an der Kochmaschine befindlichen Bratofen getrocknet. Das Obst darf dicht neben einander, aber nicht über einander geschichtet werden; auch muß in den ersten

24 Stunden die Thür des Back- oder Bratofens einige Finger breit offen bleiben, damit der Dunst abziehen kann, weil dieser das Trocknen verhindert und das Obst dann wie gekocht wird.

---

275. Oelflecke, frische, aus Kleidungsstücken zu bringen.

Frische Oelflecke bringt man sicher aus Kleidungsstücken, wenn sie gleich in kaltes Wasser gesteckt werden, womit so lange fortgefahren wird, bis die Flecken heraus sind. Warmes Wasser ist schädlich. Siehe auch Fleckenkuren.

---

276. Oel vor dem Ranzigwerden zu schützen.

Das Oel wird durch die Berührung der Luft und das Einsaugen von Sauerstoff ranzig. Es ist folglich hinreichend, das Oel in Flaschen zu füllen und obenauf etwa 2 Zoll Weingeist zu gießen, die Flaschen wohl zu pfropfen und sie aufrecht zu stellen. Auf diese Weise hält sich das Oel sehr lange, ohne sich empfindlich zu verändern, besonders wenn noch über dem Pfropfe und Halse der Flasche eine Blase befestigt ist. Diese Verfahrungsart ist auf die Eigenschaft des Weingeistes basirt, indem er sich seiner spezifischen Schwere wegen über dem Oele erhält und dadurch jede Verbindung mit der äußeren Luft verhindert.

---

277. Oellack-Anstrich, ein weißer und dauerhafter.

Man streiche Thüren, Fenster u. dergl. zuerst mit Bleiweiß, das mit Leinölfirniß gerieben ist, an. Zum zweiten Anstrich nehme man nur so viel Leinölfirniß zum Bleiweiß, als nöthig ist, letztere damit abzureiben und verdünne die Farbe mit Terpentinöl. Ist der zweite Anstrich getrocknet, so wird er mit einer Mischung von drei Theilen Dammar- und einem Theile Kopallack oder auch blos mit Dammarlack zwei Mal überstrichen, wodurch der angestrichene Gegenstand glänzend weiß wird und Jahre lang der Vergilbung und Verwitterung widersteht.

---

278. Oel, um die Politur der Möbels zu erhöhen und haltbarer zu machen.

1 Loth Alkannawurzel wird mit 8 Loth altem abgelagerten Leinöle einige Stunden bei 50 bis 60° R. digerirt, dann ausgepreßt und absetzen gelassen. Mit diesem Oele werden alle 6—8 Wochen die von Schmuz und Staub gereinigten Möbels vermittelst eines feinen Läppchens bestrichen und nachdem dieselben eine Nacht gestanden haben, reibt man sie mit einem alten seidenen Tuche sanft ab. Haben die Gegenstände eine gelbe Politur, so nimmt man statt der Alkannawurzel Curcumawurzel und verfährt ebenso.

---

279. Oelflecke aus Papier zu bringen.

Den beschmuzten Fleck bestreut man mit geschabter weißer Kreide, bringt das Papier dann zwischen Breter unter eine Presse, läßt es unter mäßigem Drucke darunter 24 Stunden stehen und reinigt es dann von der Kreide mit einer Bürste. Der Fleck wird dann verschwunden sein. Wäre dies jedoch nicht der Fall, so legt man weiches, reines Löschpapier auf denselben und fährt mit einer heißen Platte einige Male darüber hin.

---

280. Obstwein dem Madeirawein ähnlich zu machen.

Man nimmt jungen Obstwein frisch von der Presse weg und versetzt ihn mit so viel Honig, daß die Flüssigkeit ein Ei trägt. Nun kocht man diese etwa 15 Minuten, schäumt sie gut ab und gießt sie in ein der Menge angemessenes Faß, das davon nicht ganz voll werden darf. Die Gährung tritt bald ein. Sobald sie aufgehört hat, was man durch den Geruch, das Gehör und den nicht mehr aufsteigenden Schaum erkennt, füllt man das Faß mit dazu aufgehobenem Obstwein voll und spundet es zu. Im März des folgenden Jahres zieht man denselben auf Flaschen, worauf er, wenn der Keller eine gleichmäßige angemessene Temperatur hat, in 6 Wochen zu einem köstlichen geistigen Getränke wird, der sich sehr gut hält und, gehörig alt geworden, bis zur Täuschung dem Madeirawein ähnlich wird.

---

281. Ofenkitt, erprobter, des Apotheker Beuemann.

Man nehme 1 Theil zu feinstem Pulver gebrachtes Ziegelmehl, am besten, wenn es, in Ermangelung eines feinen Haarsiebes, durch gebrauchte, nicht zu grobe Leinwand, oder auch sogenanntes Beuteltuch, von den gröbern Theilen abgebeutelt worden ist; 8 Theile rostfreie Eisenfeile, die zwar gesiebt sein müssen, aber bei Weitem nicht so fein als das Ziegelmehl zu sein brauchen, sie sind schon fein genug, wenn man ein sogenanntes feines blechernes Theesiebchen anwendet. Nun nehme man ohngefähr den 8. Theil des Ziegelmehls (dem Gewichte nach), Salmiak (nimmt man davon etwas mehr, so schadet es nichts, weil der übrige Theil, welcher auf die Eisenpartikelchen nicht wirken konnte, in der Hitze als solcher sich wieder verflüchtigt), und etwas Eiweiß; durch Reiben in einer irdenen oder porzellanenen Schale den Salmiak in dem wenigen Eiweiß löslich und bestreiche vorerst die damit zu kittenden Fugen, füge nun das Ziegelmehl und die Eisenfeile zu der Salmiakauflösung und bringe alsdann noch so viel Eiweiß (oder auch Blut) hinzu, daß daraus eine teigartige Masse entsteht, womit die zusammenzukittenden Theile bestrichen werden.

Je näher die gesprungenen Theile wieder zusammengebracht werden können, desto weniger braucht man natürlicherweise von dem Kitt und

desto dauerhafter werden auch, wie bei jedem Kitt, die Theilchen zusammengefügt; allein unbesorgt kann man auch größere Fugen damit ausfüllen, ohne Gefahr zu laufen, daß das Feuer durchbrennt.

Die Bedingungen, welche das Gelingen herbeiführen, sind besonders folgende: Der Kitt muß gleich nach der Verfertigung angewandt werden, er darf daher nicht Stunden oder Tage lang vorräthig gemacht sein. Ferner muß den verkittenden Theilen, ehe man sie der Hitze wieder unterwirft, so lange Zeit gelassen werden, daß sich erst hinlänglich genug Eisenoxyd durch den Salmiak bilden kann. Unterstützt man die Bildung durch Wärme, so daß man die Platte an einem warmen Ofen stellt, so sind 12 Stunden schon hinreichend, oder wenn man die nicht herauszunehmende Platte in den Ofen läßt, so giebt man derselben mit einigen glühenden Kohlen nur so viel Wärme, daß der in den Fugen eingedrückte Kitt langsam trocknet.

Die Eisenfeile darf nicht etwa durch Hammerschlag ersetzt werden, weil in vielfacher chemischer Hinsicht dies einen nachtheiligen Einfluß äußern würde. Diesem Kitt sind hierbei alle Bedingungen chemisch gegeben, wodurch er in einen unschmelzbaren künstlichen Eisenstein verwandelt wird.

---

282. Ofenkitt, einen dauerhaften, zu machen.

Hierzu nimmt man einen guten, im Feuer stehenden Lehm, läßt denselben mit Wasser und Scheben von Werg ordentlich anmachen, nachdem man hierauf eine beliebige Menge klar gestoßenes Pech beigemischt hat, setzt man den Ofen wie gewöhnlich. Man nimmt zu einer Wanne Lehm etwa 2 Pfund Pech. Hierauf können nicht nur töpferne, sondern auch eiserne Oefen gesetzt und dabei die Fugen verstrichen werden; daß, wie bei andern Kitten, selbiger wieder herausfalle, oder nach und nach zu Pulver werde, hat man durchaus nicht zu erwarten. Der entstehende Geruch beim Schmelzen und Verbrennen des Peches ist auch gerade nicht unangenehm, verschwunden ist er übrigens schon, wenn man drei bis viermal eingeheizt hat.

---

283. Ofenröhren, blecherne, auf eine leichte Art vom Ruß zu reinigen.

Man überziehe das Innere dieser Ofenröhren mit einem dünnen Brei aus Thon, mit etwas Salz und Wasser vermengt, vermittelst einer an einem langen Stiele befindlichen Bürste. So ausgestattet, werden die Röhren wie gewöhnlich befestigt und an einander genietet. Will man sie nun vom Ruße reinigen, so braucht man nur mit der Hand daran zu schlagen, der sich angesetzte Ruß fällt mit dem Anstrich ab und die Röhren sind so neu, als wenn sie eben erst aufgesetzt worden wären. Bevor die Röhren nun wieder aufgestellt werden, wiederholt man den Anstrich. Sie leiden auf diese Weise fast gar nicht und sind

von sehr langer Dauer, während bei dem gewöhnlichen Verfahren durch das Abkratzen und Ausbrennen des Rußes immer etwas Eisen mit verloren geht, wodurch sie natürlich leicht dünn werden.

---

284. Papier von Stockflecken zu reinigen.

Man ziehe das beschädigte Papier durch eine Mischung von einem Theil Salzsäure in 18 Theilen Wasser. Auf 6 Ries Papier genügen $1^1/_2$ Pfund Salzsäure und 27 Pfund Leimwasser.

---

285. Papier unverbrennbar zu machen.

Man tauche das Papier in eine starke Auflösung von Alaun in Wasser, worauf man es wieder trocknen läßt. So behandeltes Papier verbrennt nicht.

---

286. Das Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Mangelt es an einen guten Keller, so lege man Kalb- oder Schöpsenfleisch in Milch, wovon die Sahne abgenommen, doch aber so, daß das Fleisch von der Milch bedeckt wird. Ist das Wetter heiß, so gießt man alle Tage frische Milch über, ist es aber kühl, so geschieht es nur alle 3 Tage. Das Fleisch erhält sich auf diese Art wohl 14 Tage frisch und bekommt auch einen bessern Geschmack.

Wildpret oder Rindfleisch in ein Tuch geschlagen und in einen Kasten mit Sand vergraben, erhält sich an 3 Wochen gut und wird beim Kochen schön mürbe. Man setzt den Sandkasten einstweilen in eine trockene, kühle und dabei luftige Kammer.

---

297. Papier, Bereitung von wasserdichtem.

Von William Brindley.

Das Papier wird mit Leinöl getränkt und dann einer hohen Temperatur ausgesetzt, wobei das Leinöl eine ähnliche Veränderung erleidet, wie bei der Firnißbereitung und zu einer festen, nicht klebrigen Masse austrocknet.

Maschinenpapier wird mittelst Walzen durch einen Trog gezogen, welcher das Leinöl enthält und der Ueberschuß des Oels beim Austritt aus dem Trog durch ein Paar Druckwalzen ausgepreßt, Papierbogen tränkt man, indem man sie in Abtheilungen abwechselnd mit Pappbogen zusammenschichtet, die mit dem Oel imprägnirt sind und das Ganze stark zusammenpreßt. Nach dem Tränken wird das Papier etwa 3 Stunden

lang einer Temperatur von 200—300° Fahrenheit ausgesetzt, indem man es so aufhängt, daß die heiße Luft auf beiden Seiten frei darauf wirken kann. Es ist dann vollkommen trocken und frei von öliger Beschaffenheit. Man kann auch darauf schreiben oder drucken und der Verfasser empfiehlt es unter andern zur Anwendung zu Tapeten in Zimmern, deren Wände feucht sind. Insofern die Farben durch die hohe Temperatur nicht leiden, können auch fertige Tapeten auf diese Art wasserdicht gemacht werden.

(Rep. of pat. inv. 1849, Nov. p. 287.)

---

288. Verfertigung des sogenannten Pflanzenpapiers (Pauspapiers) zum Durchzeichnen.

Vom Ingenieur Klemm.

Das sogenannte Pflanzen- oder Strohpapier ist bis jetzt zu hohem Preise aus französischen Fabriken bezogen worden. Nachstehendes Verfahren ergiebt ein sehr wohlfeiles, durchaus durchsichtiges Zeichnungspapier aus dem ungeleimten, sogenannten Seidenpapier, das wir von inländischen Fabriken beziehen.

Man nimmt zu 10 Buch oder circa 400 Quadratfuß endlosen ungeleimten Seidenpapiers $3^1/_2$ Schoppen Terpentinöl, 1 Schoppen Leinölfirniß, 8 Loth Colophonium, 6 Loth venetianischen Terpentinöl und $^3/_4$ von einer etwas dicken Wachsscheibe. Mit dieser Gesammtmischung wird das Papier getränkt und dann getrocknet, worauf es in beliebigen Stücken abgeschnitten werden kann.

(Gewerbeblatt aus Würtemberg, 1849, S. 437.)

---

289. Pelzwaaren vor Motten zu schützen.

Auf 100 Stück kleiner Felle nimmt man $^1/_4$ Maß gereinigtes Terpentinöl, $^1/_2$ Maß schwache Lauge von kohlensaurem Natron und 1 Maß von einem starken Wermuthdecocte. Alle diese Flüssigkeiten werden mit der zur Gerbung bereiteten Lauge gut gemischt, worauf wie gewöhnlich verfahren wird. Bei Tornistern aus Lammfellen kann man, da sie stärker und größer sind, auf 100 Stück 2 Seidel Terpentinöl, 4 Seidel Natronlauge und doppelt so viel Wermuthkochung gebrauchen. Dies Verfahren, bemerkt Hassel in Mähren, der dies Recept in Heßl. encykl. Zeitung mitgetheilt, ist von der k. k. Monturhauptcommission als vorzüglich bestätigt.

---

290. Petersilie im Winter zu ziehen.

Um Petersilie im Winter zu ziehen, bedient man sich eines Topfes mit mehreren Reihen Löchern ringsherum, den man beim Töpfer eigens zu diesem Zwecke anfertigen läßt. In diesen schüttet man Erde, die

etwas fest gedrückt wird, streut bei jedem Loche einige Körner Petersilienſamen und dann wieder Erde darauf. Nach einiger Zeit kommen die Petersilienpflänzchen aus allen Löchern zum Vorschein, wo man sie nun je nach Bedarf abschneidet. Die Erde muß man aber von Zeit zu Zeit anfeuchten.

291. Petersilie Jahre lang aufzubewahren.

Man nimmt eine volle Hand Petersilie, putzt die Blätter von ihren groben Stengeln ab, wäscht sie, schneidet sie mit dem Messer etwas klein und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man etwas Weizenmehl, rührt es mit einem Ei zu einem Nudelteige an und knetet von dieser geschnittenen Petersilie so viel hinein, als nur eingeknetet werden kann. Jemehr eingeknetet wird, desto stärker wird der Geschmack dieses Brodes. — Hat es die Stärke eines Nudelteigs erlangt und ist mit Mehl völlig ausgewirkt worden, so formt man ein Brodchen und schiebt es in einen Backofen und läßt es so lange, bis es heiß ist, auch wohl bis zum andern Tage, darinnen nicht sowohl backen, als ausdörren. Je vollkommener es ausgedörrt ist, desto länger ist seine Dauer. Will man nun im Winter zu den gedörrten oder eingemachten Bohnen, Erbsen u. s. w. den nöthigen Petersilien-Geschmack haben, so reibt man sich von diesem Brod das erforderliche Röstmehl, wodurch die Winterbohnen, Erbsen u. s. w. im Geschmacke ganz den Sommergemüsen ähnlich werden.

Auch giebt dieses Petersilienbrod auf folgende Art eine Kraft- und Krankensuppe.

Man läßt mit einem Maß Wasser ein Stückchen Butter in der Größe einer welschen Nuß, nebst einigen Körnern Salz, wohl verkochen, rührt von diesem zartgeriebenen, oder in einem Mörser gestoßenem Mehle, so viel als eine halbe obere Theetasse faßt, so lange ein, bis alles klar ist, quirlt sodann zwei Eier daran und gießt sie über die gerösteten Semmelschnitte; so hat man eine Kraftsuppe, die auch der Kranke genießen darf.

Wer einen Garten hat, kann es natürlich bequemer und immer frische Petersilie haben, indem er sie mit einer Strohmatte überdeckt, welche bei milder Witterung öfter etwas gelüftet wird.

292. Pflanzen, welk gewordene, wieder zu beleben.

Man bereitet eine vollkommen gesättigte Kampherauflösung in Alkohol und setzt dem Wasser, das man zur Belebung der Pflanzen nöthig hat, von dieser Auflösung 4 Tropfen auf 2 Loth Wasser zu. So wie der Kampher mit dem Wasser in Berührung kommt, bildet sich ein dünnes fettes Häutchen, welches gehörig mit dem Wasser geschüttelt werden muß. Eine kurze Zeit über wird der Kampher in kleinen Flocken im Wasser schwimmen, zuletzt wird er sich aber mit der Flüssigkeit verbinden und in derselben verschwinden.

Die welken Pflanzen werden nun in dieses Kampherwasser getaucht, so daß dieselben ganz davon bedeckt werden und 2 bis 3 Stunden lang in demselben gelassen, wo dann die welken Blätter sich entfalten, die hängenden Spitzen sich aufrichten und die runzelich gewordene Rinde wieder voll und saftig werden wird. Die Pflanze wird hierauf in gute Erde gesetzt, bis sie sich eingewurzelt hat. Wenn die Pflanze nicht wenigstens in 4 Stunden sich erholt, so kann man annehmen, daß dieselbe abgestorben.

Fängt die welkgewordene Pflanze aber an, sich zu erholen, dann darf man dieselbe nicht über 3 oder längstens 4 Stunden in dem Kampherwasser lassen, denn der Kampher reizt die Pflanzen zu sehr.

---

293. Pflaster, englisches, selbst zu machen.

Man spanne Taffet in einen Rahmen, überpinsele ihn mit in Branntwein aufgelöster Hausenblase, wiederhole diesen Anstrich, sobald er trocken ist, noch einige Male, mische vor dem letzten Anstrich ein wenig peruvianischen Balsam unter die Hausenblase und das Pflaster ist fertig.

---

294. Pflaumen, den ganzen Winter hindurch frisch zu erhalten.

Man pflücke, oder besser, schneide die reifen (doch nicht überreifen) Pflaumen vermittelst einer Scheere mit langem Stiel ab, sei aber darauf bedacht, daß der blaue Duft von den Früchten nicht abgewischt, überhaupt, daß dieselben nicht mit bloßer Hand berührt werden. Legt man nun die so abgenommenen Früchte in eine Kammer mit Estrich auf eine Lage Stroh und überdeckt sie wieder mit einer Lage Stroh, so halten sie sich so bis nach Weihnachten ganz frisch. Will man aber frische Zwetschen noch im Sommer haben, so lege man die auf obige Weise abgeschnittenen Früchte in ein Einmacheglas oder in einen gut glasirten Topf und überdecke sie sorgfältig, aber ohne daß sie gedrückt werden, mit vollkommen trockenen Birnblättern, bindet dann eine Blase oder starkes Papier darüber und gräbt das Gefäß an einem trockenen Orte so tief in die Erde, daß der Frost nicht einzudringen vermag. Man kann sie auch in einem trockenen Keller in Sand stellen.

Ein noch kürzeres Verfahren ist folgendes: Wenn die Pflaumen reif sind, so breche man ganze Zweige vom Baum, woran recht viel Früchte hängen und stecke solche in die Löcher einer Kellermauer. Hier bleiben die Pflaumen bis zum Frühjahr frisch und schmecken so, als ob sie erst gepflückt wären.

---

295. Pflaumen einzumachen.

Auf 8 Pfund ganze Pflaumen werden 2 Loth Zimmet und 1 Loth Nelken in ein Glas gelegt, dann werden 2 Quart Essig mit ³/₄ Quart Cahors (ist ein Bordeauxwein) und 3 Pfund Zucker zusammen aufgekocht und kalt auf die Pflaumen gegossen. Wenn diese damit 24 Stunden gestanden haben, wird der Essig wieder aufgekocht und kalt aufgegossen; man läßt es abermals 24 Stunden stehen, gießt zum dritten Mal die Sauce in eine Casserole ab und wenn sie kocht, wird die Hälfte von den Pflaumen hinein, die andere Hälfte aber in eine Terrine geschüttet und das Glas gewärmt. Die Pflaumen werden mit der Sauce gekocht und wenn sie anfangen, weich zu werden, dann nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in's Glas und schüttet die andere Hälfte aus der Terrine sogleich wieder in die Casserole und verfährt damit so, wie mit der ersten. Wenn alle Pflaumen heraus sind, läßt man die Sauce so lange kochen, bis sie klebrig ist, doch auch so, daß man genug zu den Pflaumen behält, über welche sie dann heiß gegossen wird.

---

296. Pflaumenmuß zu bereiten.

Um von den abgefallenen, noch nicht ganz reifen Pflaumen süßes Muß zu erhalten, breitet man sie auf einem luftigen Boden auf einem Strohlager aus und läßt sie 8—10 Tage liegen. Die Bereitung des Pflaumenmußes geschieht folgendermaßen: Nachdem die nicht ganz reinen Früchte in reinem Wasser gewaschen worden sind, werden sie von den Kernen befreit und in einen Kessel bei gelindem Feuer und beständigem Umrühren so lange gekocht, bis die wässerigen Theile verdunstet sind und der Saft einen gleichförmigen, dickflüssigen Brei bildet. Das gewöhnliche Kennzeichen des Abnehmens des Mußes vom Feuer besteht darin, daß eine geringe Menge desselben, auf gutes Schreibpapier getröpfelt, nicht mehr durchschlägt; dann wird es unter fortgesetztem Rühren sogleich in einen Steintopf gefüllt, zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Um dem Pflaumenmuß eine schöne schwarze Farbe und einen angenehmen Geschmack zu ertheilen, wird auf jeden Korb Pflaumen eine Hand voll reifer, schwarzer Hollunderbeeren in einem Kessel erhitzt, zerdrückt und die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch zu dem Pflaumenmuß geseiht. Gleichzeitig werden einige Citronenschalen, 4 Loth Ingwer und eben so viel Gewürznelken auf jeden Korb Pflaumen dem Muß zugesetzt und die Masse unter beständigem Umrühren so lange eingekocht, bis sie die gehörige Dicke erlangt hat. Um sehr feines Muß zu erhalten, bringt man die von den Steinen befreiten Pflaumen, nachdem sie durch einige Stunden langes Kochen in Brei verwandelt worden sind, in einen feinen Durchschlag, so daß die Schalen nebst den gröbern flüssigen Theilen zurückbleiben. Das Durchgetriebene wird zu einem dicken Muße eingekocht. Aus dem in dem Durchschlag Zurückgebliebenen kann man ein gröberes Muß kochen.

---

297. Pökelfleisch in einem Tage herzustellen, daß es denselben Geschmack hat, als solches, das wochenlang eingepökelt war.

Herr A. in M., Schweineschlächter und Inhaber einer Frühstücksstube, war berühmt wegen seiner schönen angenehm schmeckenden Pökelknochen. Nach vielen Bitten theilte er uns sein Verfahren mit.

Er legte ein Stück Fleisch in einen Kübel voll Salz und ließ so viel Salz hineinziehen, als das Fleisch annehmen wollte.

Ein Faß mit bis zum Rande angefülltem Flußwasser stand schon bereit, auf dieses wurden ein Paar Stäbe gelegt und das Fleisch darauf. Das Wasser zog nun das Salz an sich und das Fleisch, so zubereitet, hatte nach 24 Stunden schon ganz den Geschmack des Pökelfleisches und war es gekocht, viel zarter und wohlschmeckender, als das auf die gewöhnliche Weise gepökelte Fleisch.

---

298. Pökelrindfleisch, Hamburger, darzustellen.

Zu 50 Pfund Fleisch nimmt man 8 Pfund Salz, 12 Loth gereinigten Salpeter, 8 Hände voll Zwiebeln, 1 Hand voll Knoblauch, 1 Hand voll Schallotten geschnitten, 1 Hand voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Basilikum, 2 Hände voll Majoran und Thymian, 4 Loth Lorbeerblätter, 8 Loth weißen Pfeffer, 2 Loth Pfeffernelken, 2 Loth Muskatblüthen, alles grob gestoßen, reibt mit dieser Mischung das Fleisch ein, streut von ihr zwischen die Fleischschichten, legt das Fleisch in ein Faß und belastet es.

---

299. Preißelbeeren einzumachen.

Die gut ausgelesenen Beeren werden in einem messingnen Kessel auf schwaches Feuer gesetzt, nach Belieben wird Zucker hinzugefügt und dann läßt man sie zugedeckt kochen, schäumt sie fleißig ab und läßt sie fernerhin so lange kochen, bis die Preißelbeeren ordentlich geplatzt sind; dann nimmt man sie schnell ab, damit die Sauce nicht zu kurz wird und thut sie gleich aus dem Kessel. Erkaltet füllt man sie in reingemachte, ausgetrocknete Flaschen und korkt und verpicht diese gut.

---

300. Räude an Hausthieren zu heilen.

Pferde.

8 Loth Quecksilbersalbe, 1½ Pfund Hanföl, 4 Loth Hirschhornöl und 8 Loth Schwefelblumen werden zu einer Salbe gemacht, mit der man die Haut am ganzen Thiere einreibt. Zwei Tage lang muß das Pferd im Stalle gehalten werden; am dritten Tage reibt man es sanft mit Strohwischen und setzt dieses Reiben noch 2 Tage täglich 1 Stunde

fort. Am elften Tage reinigt man es mit leichter Lauge und Seife. Ist es nothwendig, so macht man nach der ersten Einreibung nach 14 Tagen noch eine zweite mit der Salbe. Die Homöopathie giebt bei der trockenen Räude täglich 1 Mal Sulphur, Sepia oder Dulcamara, sind Geschwüre vorhanden, Arsenic. alb., bei der nassen Räude Lycopodium.

Rindvieh.

Man wäscht die Haut mit einer Bürste mit folgender Flüssigkeit: 4 Pfund Tabak werden in 1 Eimer Wasser 1 Stunde gekocht, der Tabak herausgenommen, der Abkochung 1 Pfund Schwefel und 2 Pfund Potasche zugesetzt, das Ganze noch $^1/_2$ Stunde gekocht und der von dem Feuer entfernten noch heißen Flüssigkeit unter starkem Umrühren 1 Pfund Hirschhornöl zugesetzt. Mit dieser warmen Flüssigkeit wird die Haut täglich 1 Mal so lange gewaschen, bis das Jucken aufhört und die Haare wieder wachsen. Homöopathisch wird die Räude des Rindviehes geheilt, indem man täglich 1 Mal Sulphur, Sepia und Dulcamara anwendet.

Schafe.

4 Theile Aetzkalk und 5 Theile Potasche werden mit Jauche zu einem Brei angerührt und 6 Theile Hirschhornöl, 3 Theile Theer, 200 Theile Mistjauche und 800 Theile Wasser zugesetzt. Man rührt die Masse schnell und gut zusammen und taucht die kranken Thiere in diese Flüssigkeit. Die Homöopathie verordnet 3 Gaben Schwefelbalsamtinktur à 2 Tropfen.

Schweine.

1) Man wendet wiederholt warme Seifenbäder an.

2) Man wendet wiederholt warme Laugenbäder an, in denen etwas Seife aufgelöst ist.

Hunde.

Man bestreicht die kranken Thiere mit einer Salbe von Schweinefett und Schwefelblumen vom Kopf an, dem Rücken entlang bis an den Schwanz. Homöopathisch behandelt man die Räude der Hunde, indem man Sulphur zu 5 Streukügelchen in lauer Milch giebt.

Katzen.

Man reibt Kopf und Pfoten täglich 2 Mal mit Kampheröl ein.

---

301. Radirpulver, neugeschriebene schwarze Schrift oder Tintenflecke rein wegzuschaffen.

Man mische ein zart geriebenes und wohlgemischtes Pulver von gleichviel Salpeter, Schwefel, Alaun und Bernstein und reibe damit den Fleck vermittelst eines weichen leinenen Lappens.

302. Rüben, rothe, einzumachen.

Die Rüben werden abgewaschen und so lange gekocht, bis sie sich weich stechen. Dann wird das Wasser davon abgegossen, und nachdem sie kalt geworden sind, werden sie in Scheiben geschnitten und schichtweis mit würflich geschnittenem Meerrettig und wenig Garbe (Achillea Millefolium L.) in einen Topf gelegt, wo dann noch vorher abgekochter leichter Essig abgekühlt darüber gegossen wird. Nach ein Paar Tagen sind sie schon zu genießen.

---

303. Rahmen, vergoldete, von Unreinigkeiten der Mücken und Spinnen zu befreien.

Hat man dieselben gehörig mit Weinessig überstrichen, so werden sie dann nach einigen Minuten mit reinem Wasser abgespült, damit aber das Poliment nicht abgehe, so trockene man sie nicht ab, sondern stelle sie vielmehr an eine gelinde Wärme. Sicherer wird die Poliment-Vergoldung durch den weißen Sandarak-Bernsteinlack erhalten und zugleich gereinigt.

---

304. Ratten zu vertreiben.

Die überall wachsende und bekannte Hundszunge (Cynoglossum officinale) ist den Ratten schrecklich zuwider, so daß sie schon durch den Geruch allein aus einem Hause vertrieben werden. Man sammelt dieses Kraut zu diesem Behufe im Juni und Juli, zerquetscht die Stengel und wirft sie an die Orte, wo sich Ratten aufhalten. Der beste Beweis von der außerordentlichen Wirkung dieses Krautes ist, daß dasselbe in Schiffe gebracht, in denen sich Ratten befanden, diese letztern lieber den Tod im Wasser suchten, als in der Nähe dieses ihnen unausstehlichen Geruches zu bleiben.

---

305. Rauchtabak, schlechten, zu verbessern.

Man thue ein Pfund schlechten Tabak in einen steinernen Topf und feuchte ihn mit einer Sauce, die aus 1 Loth mit 1 Tasse Wasser gekochtem Kaffee und einer kleinen Quantität Zucker besteht, an, thue noch ½ Loth peruvianischen Balsam hinzu. Ist der Tabak so gehörig eingeknetet und der Topf fest zugebunden, daß die Luft nicht hinzu kann, so kann er schon nach 24 Stunden gebraucht werden. Besser aber ist es immer, wenn er vor dem Gebrauch noch ein Paar Tage im Freien getrocknet wird.

---

306. Räucherkerzen zu machen.

Man nimmt klein geriebene und geschabte Kohle, siebt solche durch ein Haarsieb, gießt dann einen dünnen Leim oder Gummi darauf. Hernach vermischt man es mit Benzoe, Weihrauch oder Bernstein und Mastix, alles klein gestoßen, bis es ein ordentlicher Teig wird, hierauf formirt man kleine dreifüßige Kerzchen und läßt sie trocknen.

---

307. Reinigen, das, verschiedener Metalle, Edelsteine u. s. w.

Polirtes Eisen, Stahl u. s. w. reinigt man am besten mit einem Gemenge von 1 Loth Zinnasche, 2 Drachmen präparirtem Hirschhorn und 2 Loth Weingeist. Es wird dieses auf zartes Leder aufgetragen und das Eisen u. s. w. damit abgerieben.

Messing wird mit Hirschhorn und Essig geputzt und sodann mit in Weingeist getränktem Fließpapier abgerieben.

Silber bringt man während einiger Minuten in eine kochendheiße Weinsteinlauge und putzt es dann mit zartem Leder ab.

Gold reinigt man durch behutsames Abreiben mit Pariser Roth auf zartem Leder.

Edelsteine reibt man vermittelst einem Sammetbürstchen mit präzipitirtem Schwefel (Schwefelmilch), mit etwas Weingeist angefeuchtet, ab.

Perlen und Perlmutter werden in einem Theile Weizenkleie und zwei Theilen gebrannten-Brodes, welches fein gerieben und dem etwas Wasser zugesetzt ist, kurze Zeit hindurch gekocht.

Alabaster wird behutsam mit Schachtelhalm abgerieben, dann wieder mit venetianischer Seife und fein geschlemmter Kreide, beides mit Wasser angemacht, rein und glänzend geschliffen.

---

308. Reinigung lackirter Sachen.

Hierzu nehme man etwas Mehl und Baumöl und reibe damit die lackirten Sachen, als: Bilderrahmen, Tische, Gefäße u. s. w. mit einem weichen Tuche. Aller Staub und Flecke gehen dadurch leicht weg und wird durch dieses Verfahren der Glanz nur noch erhöht, ohne daß dem Golde, der Bronce oder dem Lack irgend ein Schaden zugefügt würde.

---

309. Reinigen der Weinflaschen mit Bleischrot. Schädlichkeit dieses Verfahrens.

Diese Reinigungsmethode, sagt das Archiv für Natur und Kunst, findet leider noch in gar vielen Haushaltungen und selbst im Lokale vieler Weinhändler statt, ist aber unter allen übrigen die verwerflichste; da bei ihrer Anwendung die Gesundheit der Weinconsumenten leicht

gefährdet wird. Nur allzu oft klemmen sich zwischen der Wand der Flasche und dem kegelförmigen Boden ein oder mehrere Schrotkörner fest ein, die sich, bei einiger Nachlässigkeit des Arbeiters dort bleibend, hernach mit Hilfe der zurückbleibenden Feuchtigkeit an der Luft rasch oxydiren und zum großen Theil in kohlensaures Bleioxyd (Bleiweiß) verwandeln. Dieses wirkt für sich schon nachtheilig auf die Gesundheit, es löst sich aber auch schon in diesem Zustande um so leichter in der Säure des Weines auf, mit dem die Flaschen nachher wieder gefüllt werden. Ein solcher Wein zeigt in der Regel einen ziemlich bedeutenden Bodensatz von noch nicht aufgelösten Theilen des genannten Bleisalzes herrührend. Der Genuß eines bleihaltigen Weines kann die unter dem Namen Bleikolik bekannte, eigenthümliche Krankheit hervorrufen. Gott sei Dank, jener grobe Betrug, jene absichtliche Vergiftung eines Weines mit essigsaurem Bleioxyd (Bleizucker), um ihm seine Säure zu nehmen, möchte wohl nicht mehr vorkommen. Was nun das Reinigen der Flaschen betrifft, so leistet grober, weißer Sand oder eine Messingkette eben dieselben Dienste, die Kosten sind dabei geringer und Gefahr durchaus nicht möglich. Mit Recht dürfen wir daher wohl einem jeden Hausherrn die Bitte an's Herz legen, das Seinige zu thun, jene verrufene Flaschenreinigungsmethode zu verbannen.

---

310. Rinnen, das, der Talglichter zu verhüten.

Man bedient sich hierzu einer kleinen runden Glasplatte, von dem halben Durchmesser des Lichts, die in der Mitte ein Loch hat, durch welches das Dochtende vor dem Gießen des Lichts gesteckt wird, so daß nachher das Plättchen auf der Spitze des Lichts sitzt und der Docht, so viel zum Brennen nöthig ist, hervorragt. Während des Brennens sinkt die kleine Platte, vorausgesetzt, daß die Dochte ohne Knoten sind, immer tiefer herunter und verhindert so das Ablaufen, theils wegen ihrer Adhäsion zu dem flüchtigen Fette, theils weil sie selbst einen Theil der Wärme absorbirt, wodurch ein Zerreißen des Lichtrandes umgangen wird. Es möchte durchaus unnöthig sein, jedes Licht beim Gießen mit einem solchen Plättchen zu versehen und es würde hinreichen, nur einige Plättchen in Vorrath zu haben und dieselben vor dem Anzünden des Lichtes über den Docht zu schieben.

Oder man tauche die gekauften oder auf gewöhnlichem Wege selbst zubereiteten Talglichter in Mastix-Auflösung und lasse sie etwas trocknen. Die Lichter werden dadurch auch viel fester und fühlen sich wachsartig an.

---

311. Rockkragen, schmuzige, zu reinigen.

Das beste Mittel ist der Schwefeläther oder auch Salmiakgeist. Man benetze damit die zu reinigende Stelle und ein reines Läppchen wollenes Tuch und reibe beides gegen einander. Die Reinigung erfolgt vollständig und die Flüchtigkeit des Aethers läßt die Stelle alsbald trocken und geruchlos erscheinen.

---

312. Rosenwasser zu bereiten.

Wer viel Rosen hat, kann nach folgender Art sich leicht selbst gutes Rosenwasser verfertigen. Man nimmt eine irdene Schüssel, breitet ein Tuch darüber aus und lege eine Menge reine Rosenblätter darüber. Dann decke man dieselben mit einem, am Rand mit einer passenden Wand versehenen, sogenannten Tortenpfannendeckel zu, lege glühende Kohlen darauf und fahre fort, die Hitze zu unterhalten, bis die Blätter trocken sind. Auf diese Art quillt das Rosenwasser aus den Blättern heraus und läuft durch das Tuch in die Schüssel. Nun reinige man das Tuch von den getrockneten Blättern, leere das gewonnene Wasser aus, damit es nicht verdünstet, lege wieder Blätter auf und fahre so fort, bis man keine Rosen mehr, aber Wasser genug hat.

---

313. Rosenöl-Bereitung.

Man nimmt reine, frische Rosenblätter, die von den Kelchen sorgfältig abgesondert sind und mit denen kein Blumenstaub vermischt ist, jedoch nur solche Rosenblätter, die noch nicht welk sind und abfallen wollen, sondern aus solchen, die etwa einen Tag in voller Blüthe gestanden haben, thut sie in ein rein glasirtes Gefäß von Thon oder Steingutmasse, gießt reines Quellwasser darauf, so, daß sie über und über bedeckt werden und setzt sie zur Digerirung (bei gelindem Feuer erweichen) in die Sonne hin 6 bis 7 Tage nach einander fort, wobei man dafür sorgt, daß kein Staub hinzu komme; schon am dritten oder vierten Tage wird man Abends, wenn es kühl zu werden anfängt, das bereits ausgezogene Rosenöl geronnen auf der Oberfläche des Wassers in einer dünnen gelbfarbenen Lage schwimmen sehen; es wird jeden Tag neu entbundenes emporkommen, wenn man das vorige weggeschöpft und weggeseihet hat. Dieses täglich ausgezogene Oel sammelt man, so lange es sich noch aus den Blättern entbindet, jeden Abend und sondert es nachher auf diese Art von dem beigemischten Wasser ab, daß man es entweder sorgfältig abschöpft, oder durch ein wenig reine Baumwolle abseihet und dann in gläserne Flaschen mit eingeriebenen Stöpseln zur Aufbewahrung gießt oder ausdrückt. Das so bereitete Rosenöl ist besser, kräftiger, feiner riechend, als das durch Ofenhitze gewonnene.

Von 100 Pfund Rosenblättern erhält man 2, 1, auch wohl nur ½ Unze Oel.

Die zu digerirenden Rosenblätter setze man den Sonnenstrahlen in flachen oder schmalen Gefäßen aus, damit das Sonnenlicht desto stärker wirken könne. Recht heiße Tage eignen sich am besten dazu.

Die Rosenstöcke, bei deren Wurzel eine Zwiebel steht, haben den stärksten Geruch und geben das wahre Oel.

---

314. Rosentinktur zu machen und deren Nutzen.

Man nehme frische, ungedrückte Rosenblätter von der rothen Centifolie, verschließe sie in eine gläserne Flasche und gieße Weingeist, d. h. ächten Kornbranntwein von 100 Grad, darüber; dann lasse man die Flasche in der Sonne oder auf dem warmen Ofen einige Wochen destilliren. Mehrere Tropfen davon sind hinreichend, ein Zimmer mit Rosenduft anzufüllen, selbst zur Winterszeit. Weißseidene Bänder damit getränkt, wieder getrocknet und durch sehr verdünnte Salpetersäure (Scheidewasser auf 1 Loth einen Tropfen gezogen) nehmen eine schöne rothe Farbe an und nach Abspülung und Trocknung derselben halten sie diese Farbe gut und beständig.

---

315. Rost aus dem Eisen zu bringen.

Nimm

4 Loth Bernstein,
2 „ Trippel,
2 „ destillirtes Baumöl und
1 „ Stahlfeile,

dieses alles vorher gut gepulvert und unter einander gemischt. Hiermit reibe das Eisen mit wollenem Zeuge oder Leder ab.

---

316. Rostflecke aus dem polirten Stahl herauszubringen und den Glanz wieder herzustellen.

Einige Tage vorher werden die Rostflecke mit Baumöl erweicht, nach diesem mittelst eines harten Holzes mit Trippel, Baumöl und Schmirgel abgerieben, dann wird das Oel abgewischt; man reibt die Flecken nochmals mit Weinessig und Schmirgel, hierauf mit feinem Blutstein und Leder und hierdurch erhält der Stahl seine Politur wieder.

Das gemeine Baumöl soll jedoch, anstatt die Eisenwaaren gegen den Rost schützen, dieselben vielmehr verunreinigen und da, wo man es nicht sorgfältig wieder abgerieben hat, ihnen nur desto größere Neigung zum Roste geben. Es ist deshalb nöthig, wenn das Baumöl zu erwähntem Behufe gebraucht werden soll, daß man in eine kleine Quantität desselben drei, vier, auch fünf Mal so viel fließendes Blei gießt, so daß es sich darin abkühlt. Dadurch verliert das Baumöl diejenige Schärfe, welche dem Eisen nachtheilig ist.

---

317. Rostflecke aus der Wäsche zu bringen.

Man löse das sogenannte Zinksalz (Zinkvitriol, weißer Vitriol) in Wasser auf und wasche die befleckte Stelle damit; wäscht man nun mit warmem Wasser das aufgelöste Eisensalz weg, so verschwinden die Flecke auf der Stelle und viel schneller, als dies durch das gewöhnliche Mittel des Kleesalzes der Fall ist.

---

318. Sago-Bereitung aus Kartoffeln.

Ein dem weißen Sago vollkommen ähnliches Nahrungsmittel bereitet man aus Kartoffeln auf folgende Art:

Man koche gute, mehlreiche Kartoffeln, schäle sie und zerdrücke sie noch warm mit einer breiten Keule oder in der jetzt viel verbreiteten bequemen Maschine zum Kartoffelzerdrücken. Dann vermengt man die zerdrückten Kartoffeln mit so viel trockenem Kartoffelstärkemehl, als nöthig ist, um einen festen Teig daraus zu bilden. Diesen Teig formt man in faustgroße Stücke und reibt diese auf einem Reibeisen.

Die geriebene Masse breitet man auf ein glattes Bret aus und reibt sie mit einem andern Brete, bis die Form der Theile rund erscheint, worauf man sie durch ein Sieb schlägt. Man läßt nun die kleinen Körner vollkommen trocknen, bringt sie in eine Wanne, übergießt sie mit frischem Wasser und reibt sie gelinde durch, worauf sie durch künstliche Wärme so lange getrocknet werden, bis ein Korn, von einander gebissen, zerspringt. Dieser Sago läßt sich viele Jahre vollkommen gut erhalten.

---

319. Salzbeize, englische, zum Einsalzen des Fleisches.

Dieselbe besteht aus 6 Pfd Kochsalz, 3 Loth Salpeter und 1 Pfd. Zucker, die man mit 40 Pfd. Wasser auflöst, aufkocht und abschäumt. Der Zucker verhindert das Hartwerden des Fleisches, welches der Salpeter allein veranlassen würde.

(Mitth. des Gewerbevereins für das Großherzogthum Braunschweig 1849, Nr. 46.)

---

320. Sauerkraut so einzumachen, daß es nach 24 Stunden schon zu gebrauchen ist.

Man vermische das einzumachende Kraut mit Salz und Dill und thue es in ein hölzernes Gefäß. Dann wird ein wenig Essig zugesetzt.

---

321. Schmeißfliegen im Sommer vom Fleisch abzuhalten.

Man reibe das Fleisch mit dem bekannten Suppenkraut Dragun oder Estragon. Es hält die Fliegen vom Fleische ab und das Fleisch erhält überdies einen angenehmern Geschmack dadurch.

---

322. Sammet von Schmuzflecken zu reinigen.

Man gieße etwas Terpentingeist auf ein weißes Tuch und reibe den Fleck so lange nach dem Strich des Sammets damit, bis er heraus ist.

---

323. Schaben (Schwaben), Mittel gegen dieselben.

1) Man bestreiche Brodchen mit Vogelleim und lege dieselben dahin, wo die Schaben aus den Löchern kommen. Sie bleiben auf dem Leim kleben.

2) Man streiche alle Löcher und Ritzen der Aufenthaltsorte der Schaben mit einem Kitte zu, welcher aus frisch gebranntem Gyps und Alaunauflösung bereitet wird.

3) 2 Theile gepulverter Borax, 1 Theil Mehl, 1 Theil Zucker gut gemischt und dahin gestreut, wo sich die Schaben aufhalten.

4) Dick gekochte Erbsen, geriebene Möhren, schwarzes Brod vermische man mit Ofenschwärze oder Eisenfeilspänen.

5) Man sperrt über Nacht Enten in den Raum, in welchem sich die Schaben aufhalten. Sind sie vertilgt, so verstreicht man die Spalten und Löcher des Mauerwerks mit einer Masse, welche aus 2 Theilen Kalk, 1 Theil Bleiglätte und so viel Firniß bereitet wird, daß ein Teig entsteht.

---

324. Schönheitsmittel.

Gegen die widrigen Hitzblätterchen im Gesicht bei Damen und Herren, auch gegen alle Flecken, rothe Nasen ꝛc. ist sehr dienlich: ein halbes Quentchen Borax in einer halben Unze Rosenwasser mit einer halben Unze Pommeranzen-Blüthen-Wasser aufgelöst, womit die Flecken und Blätterchen ein- bis viermal am Tage betupft werden, indem man die Flüssigkeit darauf trocknen läßt.

---

325. Schuh- und Stiefelsohlen auf eine wohlfeile Art haltbarer und das Oberleder wasserdicht zu machen.

Erste Art ist die: Man lasse die Schuhe oder Stiefel 8 Tage lang austrocknen.

Man setze zu 3 Eßlöffel voll starken Oelfirniß einen halben Eßlöffel voll Terpentinöl, überstreiche damit die Sohle und lasse es über ganz gelindem Kohlenfeuer einziehen; sobald es eingezogen und getrocknet ist, überstreiche man es abermals, halte es über gelindes Kohlenfeuer und fahre damit so lange fort, bis der Firniß stehen bleibt und nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Orte in der Sonne völlig eintrocknen. Diese Art ist zugleich die wohlfeilste.

Zweite Art: Wenn man die Schuhe oder Stiefeln gleich des andern Tages anziehen will.

Man nimmt guten Bernsteinlack oder einen andern guten, harten Lack, als Copal (doch ist dieser theuerer, als der Bernsteinlack), überstreicht damit die Sohle, bis nichts mehr einziehen will, hält es dann über gelindes Feuer und läßt es trocknen. Alsdann wird man finden, daß die Sohle auf's Neue in sich zieht. — Man wiederholt das Ueberstreichen und Eintrocknen, bis man sieht, daß gar nichts mehr einzieht. Am andern Tage wird alles eingetrocknet sein und man kann die Schuhe oder Stiefeln anziehen.

Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauche und der schlechtesten Witterung länger als 2 bis 3 der besten Sohlen aushält und zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Will man sie aber fast unverwüstlich machen, so bediene man sich noch der

Dritten Art. Nachdem man auf die erste oder zweite Art so viel Firniß hat einziehen lassen, daß es nichts mehr annehmen will, so streue man trockenen, nicht zu feinen Sand auf den letzten nicht ganz trockenen Firniß, schlage diesen so viel als möglich hinein, streue wieder Sand darauf, lasse es etwas abtrocknen und schlage den Sand wieder hinein. Hiermit fahre man etliche Mal fort, bis man eine feste Sandkruste, wie ein Federmesserrücken dick, erhält. Diese überstreiche man zuletzt einige Mal mit dem Firnisse und lasse es an der Luft oder in mäßiger Wärme austrocknen.

Bemerkung. Hat die Sohle Politur von dem Schuhmacher erhalten, so muß man diese vorher mit einem feinen Raspel abnehmen; und überhaupt muß die Sohle trocken sein.

Es schadet gar nicht, wenn die Sohle von schlechtem Leder ist; sie nimmt im Gegentheil dann nur desto mehr Firniß an.

326. Schuhschwärze, englische patentirte, zu bereiten.

Diese Schuhschwärze ist eigentlich mehr eine Wachsseife und wird auf folgende Art bereitet. Man nimmt 12 Loth Potasche, löst sie in 2 Pfund Wasser auf und setzt es in einem Topfe, der 4 Pfund Wasser fassen kann, zum Sieden über ein Feuer. Zugleich wiegt man 4 Loth ungelöschten Kalk ab, löscht ihn mit etwas Wasser zu einer breiartigen Masse, thut diese in eine Auflösung und läßt alles ungefähr 10 Minuten unter stetem Umrühren sieden. Man nimmt hierauf den Topf vom Feuer, läßt den Kalk zu Boden sinken und gießt die Flüssigkeit durch Löschpapier. Dies ist die Lauge zu der Wachsseife, die man, wenn sie nicht gleich consumirt werden kann, in gut verstopften Flaschen aufbewahrt. — Will man nun die Wachsseife machen, so füllt man einen 5 Pfund haltenden Topf zur Hälfte mit der Lauge an und bringt sie zum Sieden. Nun thut man nach und nach und unter fleißigem Umrühren 40 Loth gelbes Wachs, sowie auch die noch übrige Lauge hinzu und hält alles so lange in gelindem Sieden, bis die Lauge das Wachs völlig aufgelöst hat.

Man darf aber auch nicht zu viel Lauge hinzusetzen, damit das Laugensalz hinlänglich mit Wachs gesättigt werden kann; überhaupt muß so viel Wachs hinzugesetzt, oder nicht mehr Lauge genommen werden, als bis eine kleine abgekühlte Probe der Seife keinen salzigen Geschmack mehr zeigt. Ist die Seife bis dahin fertig, so rührt man nun so viel Ruß hinzu, daß die Masse stark schwarz gefärbt wird. Der Ruß muß vorher mit etwas Branntwein abgelöscht und wieder getrocknet werden, oder in einem verschlossenen Tiegel ausgeglüht worden sein, sonst vereinigt er sich nicht gut mit der Seifenmasse. Diese läßt man nun noch etwas über einem steten Feuer verdicken und gießt sie dann in Formen von Holz oder Blech, wo sie die Consistenz der gewöhnlichen Seife bekommt und dann an der Luft vollends abgetrocknet wird. Zum Gebrauch wird etwas von dieser Seife mit Wasser flüssig gemacht, womit man das gereinigte Schuh- oder auch anderes Lederwerk bestreicht und ihnen dann mit einer trockenen Bürste den Glanz giebt. — Wenn diese Wachsseife von reinem gelben oder weißen Wachs und ohne den Zusatz des Rußes gemacht wird, so ist sie auch ein vortreffliches Mittel, hölzernen Geräthschaften, als: Tischen, Schränken, Bilderrahmen, mit leichter Mühe einen großen Glanz zu geben. Man löst davon etwas in Wasser auf und reibt diese Auflösung stark in das Holz ein. Wenn es abgetrocknet ist, darf man es nur mit einem trockenen wollenen Lappen mäßig reiben, um den Glanz hervorzubringen. Die damit beglänzten Sachen nehmen einen sehr angenehmen, mandelkernartigen Geruch an.

327. Schwamm-Vertreibung an Wänden und Schränken.

Nach Andrée.

Man thut 2 Loth Elami-Harz oder Pottlack und 8 Loth Schellack, letztern möglich fein gestoßen, mit $^{3}/_{4}$ Quart 90grädigem Weingeiste in eine Glasflasche, verschließt diese mit einem fein durchbohrten Kork und hängt sie dann in einem Kessel mit kaltem Wasser, das man allmählig zum Kochen bringt, $^{1}/_{4}$ Stunde kochen läßt und dabei die Flasche öfters umschüttelt. Dieser Firniß ist auf Schränke u. s. w. anwendbar und reicht auf 1 Quadrat-Ruthe Fläche.

Wenn man demselben so viel trockene Buchenasche zusetzt, daß er die Consistenz einer Oelfarbe erhält, so kann man damit auch feuchte und stockige Wände bestreichen, um sie vor dem Ansetzen des Schwammes zu schützen. Man muß jedoch den Putz zuvor abschlagen und sie mittelst eines Kohlenbeckens so viel als möglich trocknen, ehe man sie anstreicht.

---

328. Schwarzkochen, das, der Speisen in neuen eisernen Geschirren zu verhüten.

Man fülle die Geschirre mit lauwarmem Wasser an, träufle nach und nach unter beständigem Umrühren auf etwa 9 Maß Wasser 2 bis 3 Quentchen concentrirte Schwefelsäure ein und lasse diese Flüssigkeit 2 Stunden lang stehen. Hierdurch wird bewirkt, daß sich alle lockere Eisentheile unter starkem Aufbrausen auflösen. Nach dem Ausleeren des Topfes wird derselbe mit feinem Sande tüchtig ausgerieben und nochmals mit Wasser angefüllt, dem man einige Hände voll feine Holzasche beigemengt hat. Dieses Wasser bleibt $^{1}/_{4}$ Stunde im Topfe stehen. Dann kann jede Speise in dem Gefäße gekocht werden, ohne befürchten zu müssen, daß diese schwarz werde.

---

329. Seife selbst ohne Kosten und wenig Mühe durch ein Naturprodukt sich genügend ersetzen zu können.

Man suche im Walde eine Menge Farrenkraut, das man namentlich an niedrig gelegenen feuchten Stellen, an Waldbächen oft in Unzahl finden wird; trocknet es etwas, doch nicht zu sehr, verbrennt es und sammelt die Asche, die man dann durch ein feines Sieb schlägt, damit nicht den Pflanzen anhängende Bestandtheile, als: Erde, Kies, Sand u. s. w. daran bleiben. Darauf rührt man diese Asche in Wasser, bis das Ganze die Consistenz eines Breies angenommen, aus dem man Kugeln von der Größe der gewöhnlichen Fleckseife, oder auch ganz nach

Belieben macht und läßt sie an der Sonne trocknen. Diese so zubereitete Seife entspricht ganz unserer gewöhnlichen Waschseife, ja sie giebt der Wäsche überdies einen für's Auge sehr angenehmen bläulichen Schein, auch erhält die Wäsche keinen so übeln Geruch, wie dies häufig durch die gewöhnliche Waschseife geschieht.

Welcher ungeheure Vortheil hierdurch jeder Hauswirthschaft entsteht, liegt wohl zu sehr auf der Hand und man sollte daher doch ja es an Versuchen nicht fehlen lassen.

---

330. Seife zur Seidenwäsche.

Man nehme hierzu 1 Pfund fein geschnittene, ordinäre Hausseife, etwas Ochsengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und ½ Loth venetianischen Terpentin. Ist alles in einem irdenen Topfe über gelindem Feuer wohl zergangen und gemengt, so wird diese Seifenmasse in mit nassen Tüchern belegte Formen ausgegossen.

---

331. Seife zum Ausstopfen von Thieren.

Man nehme
20 Loth weißen Arsenik,
8 „ kohlensaures Kali,
24 „ destillirtes Wasser,
20 „ weiße Seife,
2 „ gebrannten Kalk,
3 „ Kampher,
½ „ Lavendelöl.

Das Wasser, der weiße Arsenik und das kohlensaure Kali werden in einer geräumigen Porzellanschale über Kohlenfeuer zum Sieden erhitzt und dann die gepulverte Seife hinzugefügt. Nach dem Erkalten rührt man den fein gepulverten Aetzkalk den mit etwas Weingeist zu Pulver geriebenen Kampher und das Lavendelöl hinzu. Die Schale dient auch zur Aufbewahrung der Seife und darf natürlich zu keinem anderen Zwecke mehr gebraucht werden. Daß die fertige Seife eine sehr vorsichtige Aufbewahrung ihrer höchst giftigen Eigenschaften wegen erheischt, bedarf kaum der Erwähnung.

---

332. Seifenspiritus zu machen.

In eine gläserne Bouteille füllt man ein halb Maß guten Franzbranntwein, 8 Loth ganz klein geschnittene venetianische Seife, 1 Loth Weinsteinsalz und 2 Löffel voll Bierhefen; die Flasche wird dann mit einer Blase zugebunden, in letztere wird dann eine ziemlich starke Stecknadel gesteckt, damit nicht etwa die Flasche zerspringe; auch wird sie an einen warmen Ort gestellt. Binnen 12 bis 24 Stunden ist alles aufgelöst, worauf man den Spiritus behutsam abgießt, durchseiht, und hat man ihn des Wohlgeruchs wegen mit einigen Tropfen Bergamottenöl vermischt, alsdann kann man ihn auf Gläser füllen.

---

333. Siegellack, Vorschriften zur Bereitung desselben.

Von F. Pottinger.

Der Schellack wird zuerst mit dem venetianischen Terpentin in einem irdenen Gefäße über gelindem Kohlenfeuer zusammengeschmolzen; anderseits bereitet man sich aus den anzuwendenden Färbstoffen (gewöhnlich Zinnober und kohlensaure Talkerde) und Terpentinöl einen dicken Brei, den man der Harzmischung, wenn diese vollständig geschmolzen ist, unter stetem Umrühren beimengt. Man rührt das Gemisch gut über dem Feuer unter einander, bis es Blasen wirft, entfernt es vom Feuer und rührt, bis die Blasen vergangen sind, worauf man die Masse in Formen aus verzinntem Eisenblech gießt, die mitten der Länge nach zusammengefügt werden können. Vor dem Eingießen der Masse müssen die Formen mit etwas Mandelöl bestrichen werden. Wenn die Formen voll gegossen sind, muß man das Niedergesenkte wieder nachgießen und das Ueberflüssige mit einem heißen Messer scharf abschneiden. Die erhärteten Stangen werden dann durch rasches Hindurchziehen durch Kohlenfeuer oder durch eine Weingeistflamme geglättet.

Bewährte Vorschriften sind die folgenden:

Feinstes Roth.

8 Loth venetianischen Terpentin, 14 Loth Schellack, 8 Loth Zinnober, 1½ Quentchen Magnesia (kohlensaure Talkerde) mit Terpentinöl.

Fein Roth № 1.

Dieselbe Vorschrift, nur sind statt 8 Loth Zinnober 7 Loth zu nehmen.

Roth № 2.

8 Loth venetianischen Terpentin, 13 Loth Schellack, 1 Loth Colophonium, 5 Loth Zinnober, 1½ Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

Roth № 3.

8 Loth venetianischen Terpentin, 12 Loth Schellack, 1½ Loth Colophonium, 3½ Loth Zinnober, 1½ Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

Roth № 4.

Terpentin und Schellack wie bei den Vorigen, Colophonium und Zinnober, von jedem 3 Loth, nebst Magnesia u. s. w.

Roth № 5.

8 Loth Terpentinöl, 11 Loth Schellack, $3^1/_2$ Loth Colophonium, $2^1/_2$ Loth Zinnober nebst Magnesia u. s. w.

Fein Schwarz № 1.

9 Loth venetianischen Terpentin, 18 Loth Schellack, 1 Loth Colophonium, Kienruß mit Terpentinöl angerührt, so viel als nöthig.

Schwarz № 2.

8 Loth venetianischen Terpentin, 16 Loth Schellack, 6 Loth Colophonium, Kienruß mit Terpentinöl.

Dunkelbraun.

8 Loth venetianischen Terpentin, 15 Loth Schellack, 3 Loth englisch Braun, $1^1/_2$ Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

Braun.

8 Loth venetianischen Terpentin, 14 Loth Schellack, 6 Loth Colophonium, 3 Loth englisch Roth, Magnesia u. s. w. wie oben.

Hellbraun № 1.

8 Loth venetianischen Terpentin, 15 Loth Schellack, 2 Loth englisch Roth, 1 Loth Zinnober, 1 Loth geschlemmte Kreide, Magnesia u. s. w. wie oben.

Hellbraun № 2.

8 Loth venetianischen Terpentin, 14 Loth Schellack, 6 Loth Colophonium, 3 Loth englisch Roth, $^1/_2$ Loth Zinnober, 2 Loth geschlemmte Kreide u. s. w.

Dunkelblau.

6 Loth venetianischen Terpentin, 14 Loth Schellack, 2 Loth Colophonium, 2 Loth Mineralblau, Magnesia u. s. w. wie oben.

Gelb.

4 Loth venetianischen Terpentin, 8 Loth Schellack, $2^1/_3$ Loth Colophonium, $1^1/_2$ Loth Königsgelb, $1^1/_2$ Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

Grün.

4 Loth venetianischen Terpentin, 8 Loth Schellack, $2^1/_2$ Loth Colophonium, 1 Loth Königsgelb, $^1/_2$ Loth Bergblau, Magnesia u. s. w.

Karminroth.

4 Loth venetianischen Terpentin, 8 Loth Schellack, 2 Loth Colophonium, 3 Loth chinesisch Roth, 1 Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

Gold.

8 Loth venetianischen Terpentin, 16 Loth Schellack, 14 Blättchen ächtes Gold, 1 Loth Bronce, $1\frac{1}{2}$ Quentchen Magnesia mit Terpentinöl.

(Nach Oestr. Zeitschrift für Pharmacie aus Pharm. Centralblatt 1849, Nr. 27.)

---

334. Siegellack, einen vorzüglich schönen rothen, zu verfertigen.

Man schmelze bei gelindem Feuer 16 Loth gelben Schellack und 10 Loth venetianischen Terpentin. Der geschmolzenen Masse setzt man alsdann 12 Loth guten Zinnober und 6 Loth fein präparirtes Frauenglas hinzu. Nachdem alles wohlgemischt ist, füge man noch ein Loth flüssigen Storax bei und fertige nun Stangen daraus. Dieser Siegellack wird hinsichtlich seiner Farbe, Brauchbarkeit und angenehmen Geruches nichts zu wünschen übrig lassen.

---

335. Siegellack, feines, zu bereiten.

Man stelle ein wohl glasirtes irdenes, in Draht gebundenes Gefäß mit drei Füßen über ein nicht gar zu starkes Kohlenfeuer, thue 8 Loth venetianischen Terpentin hinein und lasse ihn zerfließen, bis er raucht. Dann hebe man das Gefäß vom Feuer, füge diesem Terpentin 16 Loth Schellack bei und rühre beides über dem Feuer mit einem Spaten wohl unter einander, bis alles wie Honig fließt und Faden giebt. Hierauf nimmt man das Gefäß abermals vom Feuer und setzt der Masse unter geschwindem und fleißigem Umrühren nach und nach 4 Loth fein gemahlenen Zinnober zu und des Wohlgeruches wegen noch $\frac{1}{2}$ Quentchen Storax oder etwas fein gestoßenes Benzoe-Harz. Nun setzt man sich an einen Tisch, worauf ein glatter Marmorstein, eine Wage und ein abgehobeltes schönes glattes Bret von Birnbaumholz, in der Länge einer Siegellackstange, mit einer Handhabe, in Gestalt eines Maurer-Abreibebrets, sich befinden, wiegt 2 Loth Siegellackmasse ab, walzt mit dem Brete diese Masse auf der Marmorplatte in die Form, Länge und gleiche Runde einer Siegellackstange, sticht dann mit einer geraden Ahle einen Zoll breit hinten und vorne nach der Länge ein Loch hinein und legt solchergestalt die Stange auf ein ebnes Bret oder einen Marmorstein, damit sie kalt und hart werde. Auf diese Weise verfährt man mit der ganzen Masse. Den Glanz giebt man den Stangen auf folgende Art:

1. Man nimmt eine Schüssel mit Asche, darauf legt man glühende Kohlen von Buchenholz, nimmt eine von den fertigen Siegellackstangen, steckt in beide daran befindlichen Löcher eine Ahle und hält die Stange bei ganz langsamer Umwendung über die glühenden Kohlen, wo sie

sonach schön glänzend wird. Dann überrollt man sie auf der Marmorplatte schön eben, legt sie bei Seite und verfährt mit den übrigen auf gleiche Weise.

2. Man nimmt 20 Loth venetianischen Terpentin, 3/4 Pfund Schellack, 1/2 Pfund Zinnober, 1/2 Loth feinen gestoßenen Storax und 1/2 Loth Gummi=Benzoe und 6 bis 12 Loth Marienglas oder Frauenweiß. Um das Marienglas in ein höchst feines Pulver zu verwandeln, thut man es in einen Tiegel und rührt es, indem es durch Kohlen erhitzt wird. Nach Verlauf einer halben Stunde zerfällt es in ein weiches Pulver, das nachher so fein als möglich gerieben und durch ein Haarsieb geschlagen werden muß.

3. Man nimmt 1 Pfund Schellack, 20 Loth venetianischen Terpentin, 8 Loth Marienglas, 1/2 Loth pulverisirten Borax, 1/2 Pfund Zinnober.

4. Man nimmt 3 Pfund Schellack, 1/2 Pfund gekochten Terpentin, 12 Loth venetianischen Terpentin, 1/2 Pfund Zinnober, 1/2 Pfund Marienglas.

5. Man nimmt 8 Loth Schellack, 8 Loth ordinären Terpentin, 8 Loth Colophonium, 8 Loth Kreide, 4 Loth Zinnober, 4 Loth rothe Mennige, die Kreide reibt man zum feinsten Pulver, staubt sie durch ein Haarsieb oder schlemmt sie im Wasser und reibt sie fein.

6. Man nimmt Schellack und Terpentin, von jedem 1/2 Pfund, 3/4 Pfund Kreide und 2 bis 3 Loth Zinnober oder Mennige.

336. Silber, schwarz gewordenes, zu putzen.

Man mache von pulverisirtem Gyps und Essig einen Brei. Damit reibe man das zu reinigende Silber und reibe es zuletzt mit Kreide ab. Noch besser aber nehme man mangansaures Kali, in Wasser gelöst, und putze das zu reinigende Silber damit. Hierauf wird es mit etwas Kreide abgerieben.

337. Silbergeschirr zu putzen.

Man siede 2 Loth pulverisirtes calcinirtes Hirschhorn in einem Quart Wasser. Während dasselbe auf dem Feuer stehen bleibt, legt man das Silberzeug in das Kochgeschirr, so viel dasselbe faßt, läßt es eine Zeit lang sieden, nimmt es sodann heraus und läßt es über dem Kochgeschirr abtropfen und am Feuer trocknen. So fährt man fort, bis alles Silberzeug auf diese Weise behandelt worden ist. Nun legt man in das Wasser reine leinene Lappen, die man völlig von denselben durchdringen läßt. Sind diese trocken geworden, so dienen sie zum Poliren des Silbers, und sie sind auch das Beste, was man gebrauchen kann, um messingne Schlösser und Thüren zu reinigen. Wenn das Silber=

geschirr völlig trocken ist, wird es mit weichem Leder blank gerieben. Dies ist eine sehr gute Reinigungsart. In vielen Putzpulvern ist Quecksilber enthalten, welches sehr nachtheilig wirkt; unter Anderm macht es das Silber so mürbe, daß es durch Niederfallen zerbricht.

---

338. Soda, ein Mittel zum Weichkochen der Hülsenfrüchte und zur Verbesserung des Kaffees.

Der Schwäbische Merkur berichtet: Den Hausfrauen dürfte es erwünscht sein, ein Mittel zu erfahren, durch welches hart kochende Erbsen in ganz kurzer Zeit vollkommen weich gekocht werden können. Dieses Mittel besteht ganz einfach darin, sagt die Landw. Dorfzeitung, daß man den Erbsen, wenn sie zugesetzt werden, ein klein wenig Soda beimischt, etwa einen Kaffeelöffel voll auf eine Mahlzeit für sechs Personen. Selbst solche Erbsen, welche ein oder mehrere Jahre alt sind, kochen auf diese Weise noch ganz weich. Ohne Zweifel ist die Wirkung der Soda bei dieser Anwendung ganz die nämliche, wie sie sich nach andern Erfahrungen bei der Bereitung des Kaffees bewährt. Darüber heißt es in der Vierteljahrsschrift: Der Aufguß ist am wirksamsten, wenn die schwach gerösteten Kaffeebohnen zu feinem Mehle vermahlen und mit kochendem Wasser übergossen werden, in welchem ein wenig Soda (1 Gran auf eine Tasse) aufgelöst ist. Die Holländer bereiten guten Kaffee mit Selterwasser. Das darin enthaltene Natron bewirkt einen kräftigern Auszug. Was hier das Selterwasser thut, vermag auch die Beimischung der kleinen Menge Soda; nur überschreite man das Verhältniß nicht, sonst schmeckt der Kaffee laugenartig. Ein Stückchen Soda, so groß wie eine Erbse (6 Gran) genügt für 6 Tassen oder 1½ Loth Kaffee. Es bedarf nur des einmaligen Versuchs, um diese Bereitungsart für immer beizubehalten.

---

339. Spargel auf angemessene Weise zu kochen.

Beim gewöhnlichen Kochen des Spargels geht der schmackhafte Duft verloren; um ihn zu erhalten, muß man den Spargel waschen, sogleich umgekehrt in bereits kochendes Salzwasser stecken und 8 bis 10 Minuten kochen lassen, dadurch gewinnt er sehr an Geschmack und bleibt viel kräftiger.

340. Speck ohne Gefahr auszubraten.

Manche Hausfrau hat schon Schreck und Besorgniß beim Ausbraten des Specks gehabt, wenn es noch mit dem bloßen Schreck abging und sie nicht in wirkliche Gefahr gerieth. Man thue, um ohne Besorgniß dies Geschäft verrichten zu können, so viel Salz mit in den Tiegel, in dem der Speck, in Flocken geschnitten, auf dem Feuer steht, als man zum Genießen gebraucht; so wird der Speck, sollte er anbrennen, nicht in die Höhe fliegen.

---

341. Speisen, versalzene, wieder genießbar zu machen.

Man nehme ein Stückchen sogenannten Badeschwamm, den man zuvor in reinem warmen Wasser rein ausgewaschen und dann gehörig wieder ausgedrückt hat, halte es ein Weilchen an einer Gabel in die noch siedende Speise und der Schwamm wird das überflüssige Salz an sich ziehen.

---

342. Speisen u. s. w. vor Mäusen zu schützen.

Dies zu erreichen, werden einige Stengel wilde Münze (Mentha Hirsuta) mit den Blättern daran zu Käse, Getreide oder andern Gegenständen gelegt, die den Angriffen der Mäuse ausgesetzt sind; so berühren diese Thiere dieselben nicht, wahrscheinlich weil ihnen der Geruch der Pflanze zuwider ist. Diese Entdeckung machte ein Mann auf den Hebriden, dessen Getreide von den Mäusen arg verwüstet wurde.

---

343. Spiegel zu putzen, daß sie den höchsten Glanz erreichen.

Man putze mit ganz feinem Druckmakulatur den Spiegel, nachdem man ihn vorher mit Kornbranntwein und einem leinenen Tuche abgewaschen hat. Um dem Glase den höchsten Glanz zu geben, nehme man ein scharfes Messer, schabe ganz fein von einer Gänsefeder ab, lege dies Geschabsel auf ein Stückchen Handschuhleder und reibe den Spiegel damit, es nimmt allen Staub und Schmuztheile vom Glase ab, wenn sie auch noch so fein sind. Durch das Anhauchen mit dem Munde wirkt dieses Abreiben um so eher.

---

344. Spitzen zu waschen.

Die Kanten werden auf ein rein ausgekochtes Bret, doch nicht von Eichenholz, aufgeschlagen, welches mit Leinewand überzogen ist; es werden die Augen unten und der Fuß darüber geschlagen, mit gekochter Seife, die kalt geworden ist, recht gerade aufgestrichen, immer um das Bret. Dann wird ein Ueberzug von nicht zu dichter Leinewand darüber genähet, in kaltes Wasser eingeweicht und am Morgen darauf ausgewaschen, sodann mit lauwarmem Wasser und wenn sie rein sind, mit scharf heißem Wasser (in das Wasser muß jedesmal gekochte Seife geschlagen werden) ausgewaschen. Wenn sie sehr schwarz sind, müssen sie wohl 5 Mal gewaschen werden, sonst aber ist es mit 4 Mal (das Einweichen mit gerechnet) genug. Alsdann brühet man solche 2 Mal mit kochender Seife ein, spült sie im Wasser recht rein, kocht ganz dünne Stärke mit Eschen und reibt sie warm durch. Nachdem man einige rohe Stärke hinein gethan hat, legt man ein Platttuch auf den Tisch, hierauf alte Servietten oder Leinwand, und wenn sie ziemlich trocken sind, schlägt man sie ab, plattet sie auf einem blauen Tuche, welches nicht abfärbt und auf einer ordentlichen Plattdecke liegt; auf der linken Seite aber steckt man die Augen mit recht feinen Nadeln auf ein Kissen auf. Bei dem Aufstecken muß man sich ja recht in Acht nehmen, daß man die Augen nicht entzwei sticht. Ist es Sommer, so bleicht man sie auf folgende Art: Man hängt sie einige Tage in die Sonne, nachdem sie mit Wasser, worein geschlagene und gekochte Seife gethan worden, naß gemacht, so oft sie trocken sind; hernach wenn man sie 3 oder 4 Tage gebleicht hat, so wäscht man sie noch rein aus, legt sie in warmes Flußwasser, damit sich die Seife herauszieht, spület sie rein und macht sie wie die ungebleichte zurecht. Die, wo die Augen nicht aufgesteckt gewesen, heißen Halbneugewaschene. Mancher plattet sie gar nicht, sondern zieht sie nur gerade; wenn man dieselben aber aufsteckt, oder wenn es Halbneue sind, so legt man sie gerade in ein großes Buch und preßt sie. Wenn man sie aber plattet, so muß man sie ja nicht auf der rechten Seite platten, sollten sie ganz trocken gewesen sein, so sprengt man sie nicht ein, sondern schlägt sie nur in eine alte, aus der Stärke gewaschene Serviette, welche man in reinem Wasser ausgerungen, so daß die nasse Serviette immer zwischen das Bret kommt. Auf diese Art kann man verschiedene Breter einpacken, damit sie ganz feucht werden.

---

345. Springen, das, der eisernen Heerd- und Ofenplatten zu verhüten.

Das Springen der neuen eisernen Heerd- und Ofenplatten wird verhütet, wenn man sie an der inwendigen Seite wie ein Messerrücken stark mit einem guten Lehmkitt überzieht, den Ueberzug gehörig abtrocknet und die Platte am folgenden Tage einrichten läßt. Man erhält den hierzu tauglichen Kitt, wenn man zwei Theile fetten Lehm, ein Theil

frischen Pferdemist, etwas gestoßenen und gesiebten Hammerschlag von Eisen und etwas gutes Rindsblut wohl durcheinander knetet und die Masse alsdann 24 Stunden lang im Keller stehen läßt.

346. Stachelbeerwein zu machen.

Man quetscht die vollkommen reifen Beeren zu einem Brei, den man vier Tage stehen läßt und dann auspreßt. Auf die Trester schüttet man den zehnten Theil Aepfelwein, oder in dessen Ermangelung Wasser und preßt sie nochmals durch. Von 10 Maß Stachelbeeren erhält man auf diese Art 9 Maß Most, der süß wie Weinmost ist, aber Anfangs etwas herbe schmeckt. Hat man ihn aber 6 Wochen im Keller liegen lassen und dann auf Flaschen abgezapft, so giebt er, wenn er wieder 6 Wochen im Sande in dem Keller gelegen hat, einen sehr wohlschmeckenden Wein.

347. Stahl und Eisen vom Rost zu reinigen.

Die rostigen Stellen bestreue man mit Tabaksasche und reibe sie dann mit Schachtelhalm. Dies nimmt nicht nur den Rost geschwinder weg, als das empfohlene Rost-Papier, sondern giebt auch dem Stahl und Eisen eine schöne Politur.

348. Stahlfedern lange und immer rein zu erhalten, ohne sie zu reinigen.

Diese unwahrscheinlich klingende Ueberschrift bestätigt sich vollkommen dadurch, daß man ein mit Schrot (№ 6 oder 7) angefülltes Glas neben das Tintenfaß stellt und so oft man geschrieben, die Feder zwischen diese Schrotkörner stellt. Die Feder wird dadurch nicht nur nicht vollkommen von der ihr anklebenden Tinte gereinigt, sondern sie wird durch Einwirkung des Schrotes auch sehr conservirt.

Wenn auch sonst die Feder nicht ordentlich schreiben will, indem eine Faser oder dergleichen im Spalte sich befindet, so thut das Schrot eine gleiche Wirkung.

Um die Stahlfeder dem Gänsekiel an Elasticität und Fettigkeit ähnlich und dadurch viel dauerhafter zu machen, wischt man sie nach jedesmaligem Gebrauch mit einem in Fett getränkten Läppchen aus. Auch kann man die Stahlfedern gleich selbst nach dem Gebrauche in eine bereitstehende Fettsalbe eintauchen und mit einem Läppchen abwischen. Die Stahlfedern halten auf diese Weise behandelt weit länger, indem die dünne Fetthaut sie zugleich vor dem frühen Rosten schützt, und haben nun vor gut geschnittenen Gänsekielen den Vorzug, daß sie sich nicht so leicht abstumpfen.

Will eine Stahlfeder nicht mehr recht schreiben, so hilft auch das Ausglühen über einer Lampe.

349. Stärke durch Stearin zu verbessern.

In Nordamerika hat man gefunden, daß ein Zusatz von Stearin zu der bei der Appretur der Waaren verwendeten Stärke von sehr guter Wirkung ist. Die Waare erhält dadurch beim Calandern einen ausgezeichneten Glanz und eine Glätte, an welcher Staub und Schmuz weniger haften. Man kann auf 30 Pfund dünnen Stärkebrei etwa $^3/_4$ Pfund Stearin zusetzen, welche man in der heißen Stärke zergehen läßt, wenn man diese eben anwenden will.

Die Wäscherinnen wenden dieses Verfahren im Kleinen an, indem sie in die heiße Stärke von gehöriger Dünne ein Stückchen Stearinkerze, welches jedoch keinen Talgzusatz haben darf, eintauchen und die Stärke so lange damit umrühren, bis die Masse zergangen und vollständig mit jener gemischt ist. Man rechnet auf ein Berliner Quart dünne Stärke ein Stückchen Kerze von 2 bis 3 Zoll Länge.

---

350. Stärkemehl zu bereiten.

Hierzu bedient man sich des großkörnigen Weizens und suche vorzüglich solchen zu erhalten, der auf Höhen gewachsen ist. Hat man denselben gut gesiebt, daß er recht rein und aller Staub sorgfältig entfernt ist, so thut man ihn in Siebe, durch deren Löcher er aber nicht durchfallen kann und wäscht ihn so unter stetem Umrühren und Umschütteln mit recht weichem Wasser. So bereitet kann man ihn in ganzen Körnern oder geschrotet zur Stärke gebrauchen. In letzterem Falle muß er jedoch wieder getrocknet werden, ehe er in die Mühle kommt; das gemahlene Weizenschrot wird dann in kaltem Wasser eingeweicht und öfter umgerührt, damit sich keine Klumpen bilden. Dieses bleibt nun im Maischbottich 12 bis 14 Tage stehen, wo man ihn mit Wasser begießt und wo dann die Gährung stattfindet.

Nachdem nun gehörig geprüft, ob die Gährung ordentlich vor sich gegangen und beendigt ist, schreitet man zur Abschrotung der Stärke von den Hülsen.

Der eingeweichte Weizen wird in einen eine halbe Elle langen Sack und dieser wieder in ein mit drei Füßen versehenes Faß gebracht, in dessen Boden sich mehrere Löcher befinden. Dann tritt eine Person mit bloßen Füßen auf dem Sacke umher und kehrt ihn zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird und beides in das darunter gestellte Faß läuft. Kommt keine Feuchtigkeit mehr aus dem Sacke, so gießt man wiederum Wasser nach und wiederholt dies so lange, bis das Wasser ganz klar abläuft. Der Sack wird dabei natürlich immer wieder fest gebunden.

Das so gewonnene Stärkewasser wird hierauf durch ein Haarsieb in eine Abgußwanne gegossen und bleibt hierinnen 24 Stunden stehen. Das Sauerwasser wird ablaufen und um dies noch zu fördern, kann man, namentlich wenn die Wanne nicht ganz angefüllt war, noch etwas

Wasser nachfüllen. Oben auf der Stärke bildet sich, je nach der Güte derselben, eine mehr oder weniger starke, etwa einen Zoll hohe graue Masse, die man abschöpfen muß; die reine und gute Stärke hat sich zu Boden gesetzt. Die erwähnte graue Kruste oben, als auch der Schlamm und sonstige nicht zur reinen Stärke gehörigen Bildungen dienen als gutes Viehfutter mit etwas warmem Wasser angerührt.

Nun kommen wir zum Ausstechen und Trocknen der Stärke. Das letzte bewerkstelligt man eines Theils schon in der Wanne, indem man dazu bestimmte trockene leinene Tücher darauf legt, welche alle Feuchtigkeit an sich ziehen. Zuletzt schneidet man die Stärke in Stücke und legt sie auf Horden, die gewöhnlich in solchen Fabriken auf den Dächern angebracht sind, die man aber auch an einem beliebigen Orte anlegen kann. Nur muß dieselbe sehr hoch liegen, damit der Wind keinen Staub und Schmuz darauf werfen kann und der Luft recht ausgesetzt sein. Hat die Stärke nach einigen Tagen eine Rinde bekommen, so bringt man sie in die Nähe des warmen Ofens und bricht sie in Stücken.

---

351. Steinpergament, schwarzes englisches, zu machen.

Man nimmt hierzu Bimsstein, feinen Kienruß und dünnen, weißen, guten Firniß. Der Bimsstein, welcher ganz rein und ohne alle Beimischung sein muß, wird in großen Stücken über glühenden Kohlen, welche immer in Hitze erhalten werden müssen, gut ausgeglüht, gleich darauf in ein Gefäß voll reinen, kalten Wassers geworfen. Er wird dadurch mürbe gemacht, man stößt ihn alsdann fein und reibt ihn mit Hilfe eines steinernen Laufers auf einem Reibstein fein wie Mehl. Diesen feinen Bimsstein schüttet man in eine dazu bestimmte alte Schüssel und setzt so viel Firniß hinzu, bis es ein dicker Brei wird, hierzu setzt man nun so viel Kienruß, als nothwendig ist, um es gehörig schwarz zu machen, zuletzt abermals Firniß und rührt solches mit einem geschnittenen kleinen Stückchen Holz gut unter einander. Die Masse muß dicker als Syrup sein und der Bimsstein verliert bei dem Feinreiben seine Schärfe nicht ganz und darf es auch nicht. Der Kienruß ersetzt das Weiche, das Feine und Sammetartige, der dünne und leichte Firniß das Unzudringliche vom Wasser und ist die Ursache, daß das daraus gefertigte Pergament mit Wasser abgewaschen werden kann. Ist diese Masse so weit fertig, so nimmt man feine und geschlagene Pappe oder Doppelpapier, überstreicht es mit einem feinen Borstenpinsel, ohne eine Stelle zu verfehlen, so dünn als möglich damit, nur muß man verhindern, daß sich die Masse nicht setzt und jedesmal fleißig durchrühren, sonst bringt man mehr Firniß als Bimsstein auf das Papier und die Folge davon ist, daß es nichts leistet, denn man erhält blos ein gefirnißtes Blatt. Ist der Bogen nach 24 Stunden trocken geworden, so überstreicht man ihn abermals, wie das erste Mal, läßt ihn trocken werden und das Pergament ist fertig.

---

352. Stiefeln ganz wasserdicht zu machen.

Um ein Paar Stiefel vor dem Eindringen des Wassers hinlänglich zu schützen, löst man ungefähr für 6 Pfennige Gummi elasticum auf und thut ein Dritttheil Schweinefett hinzu und verdünnt diese Auflösung mit heißem Thran. Man erwärme beim Gebrauch zuvor die Stiefeln etwas und trage mit einem Pinsel diese Auflösung so auf, daß namentlich die Nähte gut bestrichen werden.

Ein anderes Mittel ist: Man reibe die Stiefeln, nachdem sie gut abgetrocknet sind, tüchtig mit Syrup ein, lasse den Syrup langsam trocknen und schmiere sie dann mit Stiefelschmiere.

---

353. Stiefelwichse ohne Schwefelsäure zu machen.

Nach Levy.

In 6 Maß weißen Weinessig läßt man ½ Pfund Galläpfel und ½ Loth Blauholzextract ½ Stunde kochen, seihet die Flüssigkeit durch ein Tuch, setzt ihr 4 Loth Eisenvitriol zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun wird die Flüssigkeit, so weit sie klar ist, in ein zweites Gefäß übergegossen, welches man so lange auf einen warmen Ofen stehen läßt, bis 4 Loth gepulvertes arabisches Gummi, 1½ Pfund gestoßener Kandiszucker und 1 Pfund Syrup, die man dazu giebt, vollkommen aufgelöst sind. Man filtrirt nun die Flüssigkeit nochmals und giebt ½ Maß Weingeist, 6 Loth einer geistigen Schellackauflösung, 1 Loth feingepulverten Indigo und 2 Loth Gallusextract hinzu. Die Masse ist nun zum Auftragen geeignet und wird in Flaschen aufbewahrt oder versendet. Es ist dies eine ganz vorzügliche Wichse.

---

354. Stiefelschmiere zu bereiten.

4 Loth Kautschuk wird in heißem Wasser erweicht, dann in kleine Theile zerschnitten und mit 6 Loth Schweinefett und 24 Loth Leberthran in einen Topf gebracht und auf einen warmen Ofen gestellt. Sobald sich alle Bestandtheile vereinigt haben, ist die Schmiere fertig. Zu ihrer Anwendung wäscht man das Schuhwerk mit warmem Wasser und läßt es oberflächlich wieder abtrocknen; dann trägt man mittelst der Bürste die warme Schmiere auf das Oberleder, in die Fugen der Nähte und auf die Ränder der Sohlen auf.

---

355. Stiefelsohlenschmiere zu bereiten.

½ Quart Leinöl, 2 Loth Spermazeti, 3 Loth gelbes Wachs, 2 Loth Pech und 2 Loth Terpentinöl werden bei gelindem Feuer gemischt und die Mischung auf die Sohlen und in die Nähte der Stiefeln warm aufgetragen, was man durch starkes Reiben und Bürsten bewerkstelligt. Hernach werden die Theile mit Lappen abgerieben und am Ofen getrocknet.

356. Stroh schwarz zu färben.

Man nimmt 6 Loth Eisenvitriol, 8 Loth Galläpfel, stößt beides fein, gießt darauf 4 Pfund Flußwasser, setzt noch 2 Loth feingeschnittenes Blauholz hinzu, läßt diese Mischung eine halbe Stunde sieden und abkühlen, seihet die Farbe gut durch und übergießt mit derselben die in ein Gefäß eingelegten Strohhüte, nachdem sie vorher durch kochendes Alaunwasser gezogen und abgetrocknet worden sind. Das Abbrühen mit heißer Farbe wird so oft wiederholt, bis die Hüte die verlangte Schwärze erlangt haben. Zu bemerken ist, daß sowohl bei dieser schwarzen allen nachfolgenden Strohfarben die Hüte oder das Stroh vorher durch heißes Alaunwasser gezogen werden müssen, damit die Farbe sich gleichmäßig vertheile und dauerhaft bleibe.

357. Stroh grün zu färben.

Man nimmt ½ Pfund reinen Grünspan und ¼ Pfund Weinstein, stößt beides zu einem feinen Pulver, übergießt es mit 3 Pfund Fluß- oder Regenwasser, läßt es eine halbe Stunde sieden, erkalten und durchseihen, legt dann die Hüte oder das Stroh in diese wiederholt zum Kochen gebrachte Flüssigkeit. Die verschiedenen Abstufungen der Farbe werden erreicht, wenn man die Flüssigkeit entweder, um sie leichter zu machen, mit einem Theile des gleich darauf folgenden Citronengelbes vermischt, oder zur Verdunklung etwas Blau zusetzt.

358. Stroh citronengelb zu färben.

Man nimmt zu 1 Pfund kleinzerstoßener Kreuzbeeren ½ Pfund gemeinen Alaun und 3 Pfund Flußwasser, siedet die Mischung und seihet die Farbe, vor der heißen Anwendung auf alles Stroh, mit Sorgfalt durch. Bläßer oder dunkler macht man die Farbe durch Wasser oder Zusatz.

359. Stroh blau zu färben.

Man nimmt $^1/_4$ Pfund des feinsten Indigo, pulvert denselben auf das Zarteste, thut ihn in eine gläserne Reibschale und gießt nach und nach 4 Loth Nordhäuser Vitriol unter beständigem Umrühren mit einem Glasrohre zu. Nachdem diese Mischung 10 Stunden an einem temporirten Orte gestanden hat, gießt man nach und nach so viel kaltes Wasser zu, bis man die Farbe erreicht, die man herbeibringen will; diese wird sodann in einem kupfernen Kessel gekocht und die Hüte oder das Stroh, so lange sie noch heiß ist, darin liegen gelassen, bis sie die beabsichtigte Farbe angenommen haben. Will man zur Ersparung der Kosten sich statt des Indigo des Berliner Blaues bedienen, so zerreibt man 4 Loth Berliner Blau sehr fein in einer gläsernen Reibeschale, rührt mit Beimischung von rauchendem Salzgeist einen Brei davon an, läßt ihn 24 Stunden stehen, gießt verhältnißmäßig Wasser zu und färbt wie mit der Indigofarbe.

---

360. Strohdächer unverbrennbar.

Löbe's Dorfzeitung giebt nachstehendes Mittel. In England hat man durch wiederholte Versuche nun hinlänglich dargethan, daß mit aufgelöstem Kali getränktes Stroh unverbrennbar ist.

Für die Bevölkerung des flachen Landes ist diese Entdeckung von Wichtigkeit, indem die Strohdächer hierdurch nicht blos feuerfest, sondern auch viel dauerhafter hergestellt werden können. Mit einer Auflösung von Alaun wurden ebenfalls Versuche angestellt, da dasselbe aber auflösbar ist, so benimmt ihm der Regen jedwede Kraft, dem Feuer zu widerstehen.

---

361. Tabak, einen reinen, zu bereiten.

Man nehme eine Menge inländischen Tabak in Blättern von gelber oder brauner Farbe, schütte sie in ein irdenes oder hölzernes Gefäß, gieße so viel Flußwasser auf, daß es über demselben steht, wenn solcher durch eine Last etwas niedergedrückt erhalten wird und lasse ihn so ruhig dreimal 24 Stunden im Wasser. Hierauf nehme man ihn heraus, spüle ihn in anderem reinen Wasser so lange aus, bis es nicht mehr gefärbt wird, am schicklichsten in einem Drahtsiebe, in der Regel ist 3 bis 4 Mal Eintauchen hinreichend, drücke den Tabak aus und hänge ihn zum Trocknen auf. Hierdurch ist er nun vom Narcotischen oder Giftigen befreit; das Pfund des so behandelten Tabaks verliert in der Regel $^1/_4$ Pfund am Gewicht. Auf 1 Pfund des so behandelten, trocken gewordenen Tabaks nehme man $^1/_2$ Loth gepulverte Cascarilla und $^1/_4$ Loth Salpeter, koche dieses in $^1/_4$ Quart Wasser mehrere Mal stark

auf, begieße mit dieser heißen Abkochung den Tabak und mische ihn mit derselben so lange, bis solche in denselben eingezogen ist. Hierauf schneide man ihn, da solches in seinem nassen Zustande sich am leichtesten thun läßt und breite ihn zum Trocknen an einem luftigen Orte aus, wo man ihn täglich zwei Mal wendet und mischt, bis er ganz trocken ist, worauf man ihn zum Gebrauch aufbewahrt.

Um Schnupftabak zu bereiten, legt man die von ihrem Gift befreiten Blätter auf eine warme Stelle und läßt sie sehr stark trocknen und reibt sie dann mit der Hand durch ein durchlöchertes Gefäß oder Sieb. Der durchgefallene trockne und feine Tabak wird hierauf mit im Wasser aufgelösten Salmiak oder Potasche oder Essig tropfweise benetzt und gemengt, bis er die verlangte Feuchtigkeit hat und giebt man ihm endlich, wenn man es wünscht, durch Zusatz einer unschädlichen Substanz irgend einen Wohlgeruch.

Voight. Allg. Anz. der Deutschen Nr. 89, S. 34.

---

362. Taffent oder Leinwand auf eine leichte Art wasserdicht zu machen.

Man nimmt 2 Pfund Leinöl, 2 Loth Terpentin und einen Löffel Honig, mischt dieses in einem gut glasirten Topfe über einem gelinden Feuer gut durcheinander und bestreicht warm damit den ausgespannten Taffet oder die Leinwand, läßt solche an der Luft trocknen und verhindert, daß Staub darauf kommt. Soll das Zeug zugleich eine Farbe erhalten, so darf man die Farbe nur unter die Flüssigkeit schütten.

---

363. Talglichte, verbesserte.

Die Talglichte werden nach Murray sehr verbessert, wenn man die Dochte in kaltes Wasser taucht, worin man eine ansehnliche Menge salpetersaures Kali aufgelöst hat. Die mit solchem Docht bereiteten Lichte brennen heller und brauchen selten geputzt zu werden.

---

364. Thee, den chinesischen, durch ein in Deutschland fast überall wachsendes Kraut völlig und fast ganz ohne Kosten zu ersetzen und Warnung vor dem chinesischen Thee.

Das Erdbeerkraut, daß wir weiter vorn seiner vielen wohlthätigen Eigenschaften wegen schon kennen lernten, liefert auch den chinesischen Thee in ganz vorzüglicher Güte in unserm Deutschland. Ja es ist noch viel vortheilhafter, diesen Thee, der übrigens an Geschmack und Stärke

den chinesischen noch bei Weitem übertrifft, sich selbst zu sammeln und zu bereiten, da man dann die Ueberzeugung erhält, wirklich frischen, ächten, reinen und unverdorbenen Thee zu erhalten.

Man wählt hierzu das auf gebirgigen Gegenden und sonnigen Anhöhen wachsende Erdbeerkraut und sehe wohl darauf, daß die Pflanzen gut erhalten, trocken und nicht von Würmern benagt sind. Die Blätter der Hügelerdbeere (Fragaria collina) ist leicht daran zu erkennen, daß der mittlere Zahn des Blattes an der Spitze viel kleiner, als die übrigen ist. Diese Blätter werden nun an der Luft, ohne Einwirkung der Sonne, getrocknet und öfter umgewandt, damit sie nicht in Fäulniß gerathen. Auch dürfen sie nicht wieder abgewaschen werden, indem sonst leicht ein wesentlicher Theil ihrer Kraft verloren gehen könnte. Um diesen einheimischen Thee nun ganz dem ausländischen gleich herzustellen, schneidet man die Stiele mit einer Scheere ab, röstet die Blätter auf warmen Platten, rollt sie auf der Hand und läßt sie so erkalten. Man bewahrt diesen Thee, ebenso wie den chinesischen, in gut verschlossenen sogenannten Theebüchsen auf, so daß keine Luft hinzutreten kann, denn sonst würde leicht ein großer Theil der Kraft und des eigenthümlichen Wohlgeruches verloren gehen, wie dies ebenfalls beim chinesischen Thee der Fall ist.

Es wird sich sicherlich Jeder, der irgend Gelegenheit hat, in seiner Nähe diese Erdbeerblätter einsammeln zu können, dazu veranlaßt fühlen. Denn es ist im Sommer eine ganz angenehme Beschäftigung, sogar für Kinder, man erspart dadurch viel Geld und was die Hauptsache ist, man hat guten, reinen, unverfälschten Thee, der übrigens an Geruch und Wohlgeschmack, auf obige Weise zubereitet, dem chinesischen Thee durchaus nichts nachgiebt.

Ebenso eignen sich die Blätter des Himbeerstrauchs, der Heidelbeere, sowie des Weiß- und Schwarzdorns zu einem vortrefflichen Thee und machen uns den theuern ausländischen völlig entbehrlich. Man sammelt die Blätter dieser Gesträuche vom Frühling bis Anfang August, reinigt und übergießt sie mit reinem Wasser, läßt sie so zugedeckt 6 bis 8 Minuten stehen, gießt dann das Wasser ab, trocknet die Blätter bei gelindem Feuer auf einem eisernen Bleche und während dies geschieht, rollt man sie, indem man mit der Hand darüber hin- und herfährt, zusammen, wodurch sie das Ansehen des gewöhnlichen Thees erhalten. Auch kann man die Blätter mit Papier auf dem Ofen trocknen. Die getrockneten Blätter werden in einer wohl verwahrten Flasche oder blechernen Büchse aufbewahrt. Daß aber dieser Thee viel gesunder und namentlich als einheimisches Product uns bei Weitem zuträglicher ist, als der ausländische, wurde bereits von allen Aerzten bestätigt, liegt auch zu sehr auf der Hand, als daß es einer Erwähnung bedürfe.

Ueberdies ist der grüne chinesische Thee ganz besonders schädlich, indem er gefärbt wird.

Die Weserzeitung bemerkt darüber:

„Gewiß haben viele Leser an sich die Erfahrung gemacht, daß ihnen der Genuß des grünen chinesischen Thees bei Weitem nicht so gut bekäme, als der schwarze. Dies wissen auch die Chinesen recht gut, denn in ganz China wird kein grüner Thee getrunken, man verkauft

ihn nur. In der Londoner chemischen Gesellschaft stattete auch kürzlich ein Chemiker Bericht über die Untersuchung des grünen Thees ab, wobei er versicherte, daß er nicht nur die ganze Färbung und Glasur des grünen Thees entfernt, sondern durch chemische Untersuchung auch gefunden habe, daß sie hauptsächlich aus Blausäure und Gyps bestehe. Daß der Genuß solchen Thees nachtheilig sein muß, unterliegt hiernach keinem Zweifel mehr."

Das Journal de chim. méd. 1851 Mai p. 299 giebt folgende Mittheilung:

„Nach einer in einem englischen Journal vorkommenden Notiz ist fast aller in England vorkommende grüne Thee künstlich gefärbt. Bringt man solchen Thee auf einem Siebe unter einen Wasserstrahl, so werden die Färbestoffe durch das Wasser abgespült und der Thee nimmt beim nachherigen Trocknen die Farbe des gewöhnlichen schwarzen Thees an. Aus dem Wasser setzen sich die zum Färben benutzten Stoffe in der Ruhe ab. Sie bestehen, wie man mittelst des Mikroskops erkennt, aus einer blauen, einer gelben und einer weißen Substanz. Die blaue Substanz ist Berliner Blau, die gelbe Curcuma und die weiße französischer Kalk (eine Art Talk). Erstere beiden Stoffe geben dem schwarzen Thee die grüne Farbe; nachher werden die Blätter in der weißen Substanz gerollt, um ihnen das perlglänzende Ansehen zu geben, welches im Handel beliebt ist."

Ebendaselbst Juli S. 428:

„Nach einer andern Notiz war in London eine Fabrik von verfälschtem Thee errichtet worden, in welcher schon gebrauchter, also bereits mit Wasser ausgezogener Thee aufgekauft, mit Lorbeer-, Schlehen- und andern Blättern vermischt, dem Gemisch durch etwas grünen Vitriol eine passende grüne Farbe ertheilt und derselbe durch Rollen und Kneten mit etwas Gummilösung in den zusammengeballten Zustand versetzt wurde, in welchem er dem natürlichen Thee täuschend ähnlich war. Dieser Betrügerei wurde natürlich, sobald sie der Polizei bekannt geworden war, Einhalt gethan."

---

365. Tinte, schwarze, rothe, blaue, grüne und unzerstörbare, zu verfertigen.

Die Zubereitung und Verbesserung eines ebenso allgemein nützlichen als unentbehrlichen Bedürfnisses, wie die schwarze Tinte ist, kann gewiß um so mehr als ein Gegenstand von besonderer Wichtigkeit angesehen werden, da an deren Dauerhaftigkeit in vielen Fällen sehr viel liegt.

Das beste Auflösungsmittel ist Essig oder Wein, obgleich zu gemeinem Gebrauch auch bloßes Wasser angewendet werden kann. Die Quantität der Auflösungsmittel verstattet verschiedene Abänderungen. — Soll die Tinte eine ganz vorzügliche Farbe erhalten, so darf man über ein Quart nicht nehmen, wenn die Galläpfel 6 Loth und jedes der

übrigen Ingredienzien 2 Loth ausmachen. Die Proportion des Gummi kann man nach eigenem Gutdünken abändern, nachdem man eine mehr oder weniger glänzende Tinte verlangt und nachdem die Beschaffenheit des Papiers eine stark gummirte Flüssigkeit erfordert, um das Durchschlagen zu verhindern. Eine halbe Unze Gummi auf ein Quart flüssige Materie ist in vielen Fällen hinreichend; ob es gleich richtig ist, daß die Tinte bei verhältnißmäßiger Vermehrung dieser Proportion des Gummi auerhafter wird.

Erstes Recept.

6 Loth Galläpfel,
2 „ Blauholz,
3 „ grünen Vitriol,
1 „ Gummi arabicum,
1 Kanne guten Essig.

Die Galläpfel und das Blauholz werden zu einem groben Pulver gemacht und nebst den übrigen Ingredienzien in ein Gefäß, daß entweder in einem Fäßchen von Eichenholz oder in einem steinernen Kruge besteht, geschüttet und täglich 4 bis 6 Mal umgerührt. In 14 bis 16 Tagen oder auch früher, wenn man das Gefäß an einen warmen Ort stellen kann, ist die Tinte zum Gebrauch fertig, obwohl ein längeres Stehen die Ingredienzien immer besser und endlich ganz auflöst und sowohl eine schwärzere Farbe, als eine größere Dauer der Tinte bewirkt. Diese so zubereitete Tinte, ob sie schon etwas blaß aus der Feder fließt, erhält 2 bis 3 Tage nach dem Schreiben eine gute, schwarze Farbe.

Läßt man aber diese Tinte in einem großen irdenen, nicht kupfernen, Gefäß einige Zeit über dem Feuer abrauchen (bis zum Kochen darf man sie nicht kommen lassen), so wird dieselbe viel schwärzer und besser.

Zweites Recept.

Die Galläpfel und das Blauholz werden zu feinem Pulver gestoßen und mit Essig in einem irdenen Topfe eine halbe Stunde lang gekocht. Hierauf wird der Topf vom Feuer genommen und die Mischung, nachdem sie in diesem Zustande halb abgekühlt ist, durch ein leinenes Tuch in das Gefäß gegossen, worin sie aufbewahrt werden soll (wozu man sich, wie oben bemerkt worden, entweder eines Fäßchens von Eichenholz, oder eines großen steinernen Kruges bedient) und worein vorher der Vitriol und das Gummi geschüttet worden.

Um die durch das Filtriren von dem Bodensatz abgesonderte Tinte wegen Abgang der abstringirenden Materie sicher zu stellen und diese zu ersetzen, so ist rathsam, derselben etwas gröblich zerstoßene Galläpfel, die von dem feinen Staub durch ein Sieb abgesondert worden, beizusetzen. Nebst den Galläpfeln kann man noch einige Stücken Eisen in das Gefäß legen, um die Säure zu sättigen und einen wesentlichen Bestandtheil der Tinte beständig wieder herzustellen.

Die auf diese Art bereitete Tinte bleibt unveränderlich und wird, wenn die damit geschriebene Schrift auch hundert Jahre alt ist, immer von gleicher Schönheit zu finden sein.

Rothe Tinte bereitet man aus 2 Loth Fernambuckspänen, 8 Quentchen Alaun, 1 Loth arab. Gummi und etwas Cochenille. Man thut diese Ingredienzien zusammen und kocht sie in Weinessig gelinde ab.

Blaue Tinte anzufertigen, nimmt man Berliner Blau und löst es in Meersalzgeist auf und gießt mehr oder weniger Tragacanth mit Wasser hinzu, je nachdem man die Tinte heller oder dunkler haben will.

Zur Bereitung der grünen Tinte gebraucht man 2 Loth gestoßenen Grünspan, 1/2 Loth Gummi, 1 Quentchen Curcuma, mit 1 Nösel warmen Weinessig vereinigt und gehörig umgerührt.

Gelbe Tinte, die wohl am wenigsten gebräuchlich sein möchte, verfertigt man aus 1/2 Quentchen Safran, in verhältnißmäßig viel Gummiwasser heiß gemacht und aufgelöst. Durch Zusatz von etwas Gummi gutti erhält sie eine sehr schöne hochgelbe Farbe.

Unzerstörbare Tinte macht man nach Boutigny d'Evreux auf die Weise, daß man eine Unze Gummi, eine halbe Unze Zucker und eine halbe Unze essigsaures Blei in 2 Pfund reinem Wasser auflöst. Hierauf läßt man einen Strom von Schwefelwasserstoffgas durchgehen, um das Bleisalz zu zersetzen und setzt dann, nachdem es eine Minute lang gekocht hat, 2 Quentchen vergangenen Kienruß hinzu und thut eine gleiche Quantität gewöhnlicher schwarzer Tinte hinzu.

Ein anderes Mittel, eine für die Säure unzerstörbare Tinte zu fabriziren, ist folgendes:

Man kocht 2 Loth Fernambuckholz mit 24 Loth Wasser, setzt 1 Loth Alaun zu und thut unter die durchgeseihte Abkochung 1 Loth Gummi arabicum und 2 Loth fein geriebenen Braunstein hinzu.

---

366. Tinte, Bereitung grüner.

Von J. Schlickum, Apotheker zu Winningen an der Mosel.

1 Loth doppelt-chromsaures Kali wird in 3 Loth siedendem Wasser gelöst, die heiße Lösung mit 1 1/2 Loth starken reinen Alkohols vermischt, wobei sich ein graugelber Niederschlag ausscheidet. Dem heißen Gemisch wird nun vorsichtig tropfenweise so viel concentrirte Schwefelsäure zugesetzt, bis der Niederschlag wieder aufgelöst ist und die Flüssigkeit eine dunkelbraune Farbe hat. Den Alkohol treibt man durch Erhitzen aus, dampft bis zu 2 Loth Rückstand ein, setzt 4 Loth reines Wasser hinzu und filtrirt. Dem Filtrat wird wiederum 1/2 Loth Alkohol und tropfenweise so viel concentrirte Schwefelsäure zugesetzt, daß die Mischung schwach sauer reagirt, der Alkohol durch Erhitzen entfernt und nach dem Erkalten so viel Wasser zugesetzt, daß das Ganze 10 Loth beträgt. Diese Flüssigkeit hat nun eine schmuzig gelbgrüne Farbe. Man behandelt sie mit Schwefelwasserstoff, bis sie stark darnach riecht, sondert den dabei ausgeschiedenen Schwefel durch Filtration ab, fügt zu dem Filtrat tropfenweise so viel von einer Lösung von schwefelsaurem Indigo, bis eine reine grüne Farbe zum Vorschein gekommen ist und löst dann

½ Loth arabischen Gummi und ⅜ Loth Zucker darin auf. Das Ganze wird nun circa 10 Loth betragen. Sollte die Tinte zu viel freie Säure enthalten, so kann man dieselbe durch Potasche abstumpfen.

(Pharm. Centralblatt 1849, Nr. 48.)

---

367. Tinte, schwarze.

Ribaucourt schlägt in den Annalen der Chemie folgende Verhältnisse der Theile zu einer guten schwarzen Tinte vor. Ueber 8 Unzen schwarze, grob gestoßene Galläpfel und 4 Unzen Blauholzspäne (wohl etwas zu viel), 12 Pfund Wasser zur Hälfte eingekocht und durchgeseiht. Dem Decoct (Absud) werden sodann 4 Unzen Eisenvitriol, 3 Unzen Gummi und 1 Unze Kupfervitriol beigefügt. Nach 24 Stunden schüttet man die Tinte vom Satze ab und füllt sie auf Flaschen. Um ihr eine bläuliche Farbe zu geben, fügen Manche noch Indigo bei, der aber nicht abgekocht werden darf, sondern erst in Vitriolsäure aufgelöst werden muß, ein Umstand, der vielleicht nicht ganz ohne Einwirkung auf Papier und Tinte bleibt.

Deforemaux giebt folgende Vorschrift:

Man koche 6 Quart oder 1½ Maß Wasser eine Stunde über Blauholzspäne, indem man das verdünstende Wasser wieder zusetzt. Ist der Absud abgeschüttet und abgekühlt und bis auf 5 Quart oder Schoppen mit kaltem Wasser ergänzt, dann wird 1 Pfund schwarze Galläpfel, 4 Unzen Eisenvitriol und ½ Unze Kupfervitriol, letzteres mit etwas Absud zu einem Teig gestoßen und 6 Unzen Gummi beigefügt.

Der sympathetischen Tinten giebt es bekanntlich mehrere, deren manche mir in früheren Tagen vielen Spaß gewährte. So bereitete ich manchem Frauenzimmer eine Ueberraschung, indem ich sie bat, mir ein mit einer Salmiakauflösung geschriebenes Blatt auszubügeln, wo die Schrift unter dem heißen Stahl erst sichtbar wird. Weniger bekannt ist vielleicht Manchem die Auflösung des Kobalts in Salzsäure, womit man die Bäume einer gezeichneten Winterlandschaft mit unsichtbarem Laub ausgestattet und sie an der Hitze des Feuers grün ausschlagen läßt.

Noch verdient bemerkt zu werden, daß man aus dem Safte der Ligusterbeere mehrere Gattungen farbiger Tinte bereitet:

schwarze, mit einer Auflösung von sauren Salzen;
rothe, mit Glaubersalz und Salmiakgeist;
purpurfarbige, mit Urin;
grüne, mit Eisenvitriolauflösung;
blaue, mit Weinsteinsalzauflösung.

Bekanntlich zerstört die Säure, vorzüglich die Salzsäure, die schwarze Tinte auf dem Papier. Sie kommt aber gewöhnlich schmuzig wieder zum Vorschein, auch sind die damit bestrichenen Stellen nicht mehr zu beschreiben. Eine leichte, zerstörbare Tinte und ein einfaches Mittel hierzu,

das erwähnte Unannehmlichkeiten nicht bei sich führte, müßte sehr angenehm für Leute sein, die viel zu concipiren haben, um ihnen bei vorfallenden Correcturen das Umschreiben von Bogen zu ersparen.

---

368. Tinte, schwarze, für Stahlfedern.

Man übergießt 4 Loth schwarze zerstoßene Galläpfel und ½ Loth arabischen Gummi mit 10 Loth Regenwasser und setzt nach 24 Stunden 20 Gran bis zur Röthe calcinirten Eisenvitriol zu. Diese Tinte, welche sogleich schwarz wird, soll die Stahlfedern nicht im Geringsten angreifen.

---

369. Tinte, Alizarintinte, zu bereiten.

18 Loth der besten gröblich gepulverten Galläpfel werden mit so viel Regen- oder gekochtem Wasser 48 Stunden lang ausgezogen, daß die ausgepreßte, durchgeseihte und abgeklärte Flüssigkeit 1⅓ Quart beträgt; dann löst man darin 7 Loth Eisenvitriol auf, setzt so viel Kleesäure hinzu, daß sich die Brühe klärt und grüngelblich erscheint, wozu 65 Gramm Säure nothwendig sein werden und vermischt die Flüssigkeit tropfenweise entweder mit einer gesättigten schwefelsauren Indigolösung (1 Theil Indigo mit 4 Theilen rauchender Schwefelsäure), oder mit aufgelöstem blauen Carmin bis zur sattbläulich-grünlichen Färbung. Vor der Anwendung des Carmins muß so viel Ueberschuß an Schwefelsäure vorhanden sein, um den sich ausscheidenden gelblich oxalsauren Eisenoxydul aufzulösen. Eine andere Vorschrift ist folgende: 100 Gewichtstheile gepulverte Galläpfel werden mit 1200 Theilen rohem Holzessig 2 Tage lang in gelinder Wärme digerirt, filtrirt und der Filterinhalt so lange mit rohem Holzessig nachgewaschen, bis das Filtrat wieder 1200 Theile beträgt. In dem klaren braunen Auszuge löst man 12 Theile Eisenvitriol und 50 Theile arabischen Gummi auf, läßt die Masse unter fleißigem Umrühren 2 Tage stehen und setzt dann noch so viel Indigolösung hinzu, daß das Ganze 1500 Theile wiegt.

---

370. Tinte, wohlfeile schwarze.

Von F. Runge.

Runge giebt zur Bereitung der unter dem Namen Chrom- oder Copirtinte schon seit mehren Jahren bekannten schön blauschwarzen Tinte folgende Vorschrift: 1 Pfund Blauholz wird mit so viel Wasser abgekocht, daß man 10 Pfund Farbbrühe erhält, zu welchen man $^1/_{1000}$, also

ungefähr $1^1/_4$ Quentchen gelbes chromsaures Kali hinzugesetzt. Die Tinte ist nun fertig und kann sogleich gebraucht werden. Alle Zusätze, wie Gummi u. s. w. sind schädlich. Wendet man mehr Chromsalz an, als angegeben, so wird die Tinte schlecht und nimmt einen unangenehmen braunen Farbenton an. Diese Tinte hat den großen Vorzug vor der Galläpfeltinte, daß sie keinen Bodensatz fallen läßt und immer schwarz und dünnflüssig bleibt. Ein damit beschriebenes Papier kann 24 Stunden an einem feuchten Orte, ja selbst im Wasser liegen, ohne daß die Schrift zerfließt oder auch nur Ränder bekommt. Auch mit Wasser verdünnte Säuren zerstören sie nicht und ändern nicht die Farbe, während die gewöhnliche Galläpfeltinte verschwindet und eine aus Blauholz und Vitriol bereitete roth wird. Die Stahlfedern werden durch sie gar nicht angegriffen, vielmehr vor dem Rosten geschützt.

---

371. Tinte, rothe.

Ein Herr Ribaucourt empfiehlt folgende Bereitungsart derselben: Man lasse 4 Unzen gemahlenes Brasilienholz drei Tage lang in Weinessig aufweichen; man erhitzt es dann bis zum Sieden und erhält es eine Stunde lang in dieser Temperatur, worauf man es filtriren muß. Während es noch heiß ist, löst man darin den dritten Theil einer Unze arabischen Gummis auf und eben so viel Zucker und Alaun. Nach dem Erkalten bringt man die Tinte in Flaschen, welche man gut verschließt.

Eine noch schönere Tinte erhält man, wenn man einen Cochenille-Absud anwendet und ihn mit Ammoniak versetzt.

Die schönste rothe Tinte erhält man endlich, wenn man Carmin in flüssigem Ammoniak auflöst, das überflüssige Ammoniak verdunsten läßt und eine geringe Menge farbloses arabisches Gummi zusetzt.

---

372. Tinte, unsichtbare.

Man löst Wismuth in Salpetersäure auf. Wenn nun das mit dieser Flüssigkeit Geschriebene dem Dampfe der Schwefelleber ausgesetzt wird, so wird es ganz, also sichtbar werden; oder:

Man löse grünen Vitriol und ein wenig Salpetersäure in Wasser auf. Nachher werden kleine gestoßene Galläpfel in Wasser gethan und in 2 oder 3 Tagen die Flüssigkeit abgegossen. Wenn man alsdann mit einem in diese zweite Auflösung getauchten Pinsel über die mit der ersten Auflösung geschriebenen Buchstaben hinwegfährt, so wird die Schrift schön schwarz erscheinen.

---

373. Tinte, schwarze sympathetische.

Sympathetische Tinte wird nur dann leserlich, wenn man das Papier am Feuer wärmt. Man gießt eine gleiche Menge Wasser und Salpetersäure über etwas reines Quecksilber und läßt diese verdünnte Säure ein Paar Tage lang über dem Quecksilber stehen, bis nichts mehr von letzterem sich auflöst. Mit dieser Auflösung schreibt man dann wie mit gewöhnlicher Tinte und die Schrift wird auf erwärmtem Papiere schön schwarz erscheinen.

---

374. Tinte zum Schreiben auf Weißblech.

Auf Weißblech zu schreiben, bereitet man Tinte nach Chevallier aus 10 Theilen gewöhnlichem Scheidewasser, 10 Theilen Wasser und 1 Theil Kupfer. Man löst das Kupfer in dem Scheidewasser auf und fügt nach dem Auflösen das Wasser hinzu. Man kann mit dieser Flüssigkeit mittelst eines Federkiels auf Weißblech schreiben, die Schrift wird dadurch sichtbar, daß sich Kupfer aus der Flüssigkeit niederschlägt. Sollte das Weißblech fettig sein, so reibt man es vor dem Schreiben mit Leinwand und geschlemmter Kreide.

(Aus Agriculteur practicien durch schweiz. Gewerbeblatt 1849 Oct. S. 320.)

---

375. Tinte, wohlfeile, aus Rosenblättern zu machen.

Man nehme eine ziemlich große Quantität frischer Rosenblätter, thue sie in einen neuen irdenen Topf und koche sie mit Wasser zugesetzt, so daß das Ganze eine dicke Brühe wird. Diese seihet man durch ein Tuch und drückt auch die Rosenblätter aus. Diese Flüssigkeit muß eine Zeit lang stehen bleiben, bis sie sich hinlänglich gesetzt hat. Hierauf seihet man sie ab und setzt so viel Eisenvitriol zu, bis die Tinte hinlängliche Schwärze erlangt hat. Es wird hierdurch eine sehr wohlfeile, haltbare, schöne schwarze Tinte erzielt, die das vor der gewöhnlichen voraus hat, daß sie, namentlich bei gut verschlossenem Tintenfasse, stets einen angenehmen Rosenduft um sich verbreitet.

---

376. Tinte, unauslöschliche, zu machen.

Von Jul. Levrault in Poitiers.

Zu dieser Tinte, welche sich der Erfinder am 7. December 1843 für fünf Jahre in Frankreich patentiren ließ, nimmt man:

500 Grammen Kienruß,
125 „ Kohle von Weinrebe,
125 „ Kohle von Zucker,
500 „ Kohle von Lumpen,
60 „ Indigo (Guatelama),
500 „ Leim (Flandrischer),
1 Liter Salmiakgeist,
12 „ Salzsäure von 1/2° Beaumé.

Die Kohlen, der Kienruß und Indigo werden gepulvert und gesiebt; man vermengt das Ganze in einem marmornen Mörser mit flandrischem Leim, welcher vorher in 1 Liter eines durchgeseihten Absuds von grünen Wallnußschalen und Weidballen aufgelöst wurde; da diese Auflösung dick ist, so setzt man ihr das Ammoniak zu, welches das Auflösen des Leims erleichtert. Der so bereitete Teig wird wohlriechend gemacht und in einem gut verschlossenen Glasgefäße aufbewahrt. Wenn man die Tinte machen will, zerreibt man diesen Teig auf einer Marmorplatte, bis sich zwischen den Fingern nichts mehr fühlbar macht, zerrührt ihn nach und nach mit den 12 Litern Salzsäure und bringt die Flüssigkeit in Bouteillen. Diese Tinte widersteht wiederholten Waschungen und den kräftigsten Reagentien.

(Aus Journal de chim. méd. durch polyt. Journal, Bd. 116, S. 167.)

---

377. Tinte vor Schimmel zu bewahren.

Sehr häufig hört man die Klage, daß die Tinte schimmele und dadurch zum ferneren Gebrauch untauglich werde. Das einfachste Mittel, um den Schimmel zu verhüten, ist der Kreosot. Einem Quart Tinte einen einzigen Tropfen zugesetzt, verhindert alles Schimmeln.

---

378. Tischwein aus halbreifen Weinbeeren.

Der Saft oder Most von halbreifen Trauben liefert einen recht guten Tischwein, wenn man ihn mit Zuckerwasser vermischt und durch Zusatz einer kleinen Menge abgewässerter Weißbierhefen in Gährung versetzt. Diese Gährung tritt in der Regel sehr schnell ein, wenn der gezuckerte Saft einige Tage lang mit den Schalen der Beeren in Berührung bleibt. Man kann auf einen Eimer oder 64 preußische Quart jenes Safts einen Eimer reines Fluß- oder Regenwasser, 20 Pfund gewöhnlichen Meliszucker und 1/2 Quart Spundhefen nehmen und das Ganze an einem mäßig warmen Orte der Gährung überlassen. Nach sehr genauen Versuchen liefern 20 Pfund Zucker im Verlauf der Gährung 10 1/2 Pfund absoluten Alkohol und man gewinnt daher durch Gährung jener Mischung einen Wein, der eben so geistreich ist, als guter Franzwein.

---

379. Tollwerden, das, der Hunde. Ein bewährtes Präservativ dagegen.

Man nimmt für 1 Groschen Quittenkerne und für 1 Groschen destillirtes Leinöl und läßt beides 24 Stunden stehen. Dann wird es, mit etwas Milch vermischt, dem Hunde auf einmal zu saufen gegeben. Hierauf wird das Thier, in welchem Alter es auch sei, vor dem Tollwerden gesichert, selbst wenn es schon von einem tollen Hunde gebissen wäre.

Aber die Tollwuth der Hunde und die Art und Weise, wie man sich dabei zu verhalten hat, um diese Wuth richtig zu erkennen, zu behandeln und sich selbst vor Ansteckung zu bewahren, giebt am besten nachstehende, allen Viehbesitzern unentbehrliche Schrift näheren Aufschluß. Es ist der Titel dieser Schrift:

„Belehrungen über die für Menschen und Thiere höchst gefährlichen Folgen der Ansteckung durch die ansteckenden Krankheiten der Hausthiere, nebst Angabe der geeigneten Mittel und Wege zur Vermeidung derselben, besonders den Viehbesitzern und Ortsvorstehern gewidmet von Franz Körber, Departements- und Kreisthierarzt. Preis 15 Sgr. Verlag von L. Garcke in Zeitz."

---

380. Topfpflanzen, kranken, neues Leben zu geben.

Man begieße kränkelnde Topfpflanzen mit einer schwachen Auflösung von Eisenvitriol und sie werden bald wieder neu treiben und sich beleben. Das Begießen kann alle 3 bis 4 Tage stattfinden und müssen die zu behandelnden Pflanzen in Schatten gesetzt werden.

---

381. Silber-Tressen zu waschen.

Man schlägt die Tressen auf ein mit Leinwand überzogenes Mandelholz und wäscht sie sodann mit lauwarmem Wasser und weicher Seife so lange, bis sie recht rein sind, spült sie mit Wasser rein aus, zieht sie durch Zuckerwasser und plattet sie zwischen Papier halb trocken.

---

382. Tressen, goldene, zu waschen.

Das Gold wird auf eben diese Art gewaschen; unter das Zuckerwasser aber nimmt man etwas Safran, wodurch sie dann wie die Silbertressen gezogen werden.

---

383. Trockenlegung der Mauern.

Man belege den Grund mit Glastafeln, deren 1/2 Zoll über den Mauerrand hervorragende Stöße 6 Zoll breit mit erwärmtem Steinkohlentheer bestrichen und mit ebenso breiten Glasstreifen belegt werden, worauf das Ganze mit Mörtel bedeckt und wie gewöhnlich fortgearbeitet wird.

---

384. Tusche, chinesische, zu fertigen.

Man nimmt gleiche Theile Lampenschwarz und Eisenvitriol, Galläpfel und arabischen Gummi, pulvert alles, reibt es auf einem Reibstein mit Wasser. Dies giebt die schönste und dauerhafteste Tusche.

---

385. Tuschtinte, chinesische.

Man löst 1 Theil des zerrinnbaren Blauholzextracts in 8 Theilen kochenden Wassers auf und setzt eine geringe Menge zerriebenen schwefelsauren Kupfers zu. In diesem Falle hat die Tinte einen bläulichen Schein und wird nach dem Trocknen tief schwarz, oder man setzt statt dieses Salzes eine geringe Menge einer Auflösung von salzsaurem Eisenoxyd zu, in welchem Falle die Flüssigkeit mehr bräunlich schwarz aus der Feder fließt. Man muß sich hüten, zuviel von den metallischen Salzen zuzusetzen, weil sonst die Tinte sich absetzt, obschon sie sich auch leicht wieder aufrühren läßt.

---

386. Tusche, Bereitung einer der chinesischen gleichkommenden, aus Kampherruß.

Nach Lucas in Erfurt.

Nach den Erfahrungen des Verf. kann aus dem Ruß, welcher sich beim Verbrennen des Kamphers bildet, eine Tusche angefertigt werden, welche der ächten chinesischen Tusche nichts nachsteht. Um möglichst viel Ruß zu erhalten, muß man beim Verbrennen des Kamphers nicht mehr Luft zutreten lassen, wie gerade zur Unterhaltung des Verbrennens nöthig ist. Der aufgesammelte Ruß wird mit Alkohol behandelt, um ihm brenzliche Stoffe zu entziehen und nachher mit einer Auflösung von Leim oder arabischem Gummi zu Tuschenstücken geformt.

---

387. Ueberzug auf Streich-Riemen zum Schärfen der Rasirmesser.

Man bringe $1/2$ Pfund glattes reines Wachs zum Flusse, werfe 12 Loth geschabte Talgseife hinein, setze $1/4$ Pfund Baumöl, endlich $1/4$ Pfund Hafenzeller gepulvertes Wasserblei zu, schmelze das Ganze zusammen und bringe es in beliebige Formen, mit denen man den Riemen überstreicht und mit einem Lappen nachreibt.

---

388. Vergoldung mit Zink.

Der englische Chemiker Nicholson hat folgendes Mittel mit Zink zu vergolden bekannt gemacht. Man nimmt 1 Theil Zink und 12 Theile Quecksilber, wovon man ein sehr weiches, fast flüssiges Amalgama macht. Noch besser ist's ein wenig Gold hinzuzusetzen. Die Oberfläche des Kupfers, das man vergolden will, wird sorgfältig mit verdünnter Salpetersäure überstrichen. Alsdann thut man das Amalgama in Salzsäure und fügt ein wenig rohen Weinstein hinzu — gereinigter Weinstein kann nicht dazu gebraucht werden. In dieser Flüssigkeit wird das Kupfer gekocht, und dadurch vergoldet. Kupferdraht, auf diese Art vergoldet, läßt sich dünne wie ein Haar ziehen, eine Operation, die sich mit bloßem Kupfer nicht vornehmen läßt.

---

389. Vögel mit den Händen zu fangen.

Man weiche Getreide, Korn und überhaupt Lockfutter für Vögel in starkem Branntwein und werfe dies den zu fangenden Vögeln vor. Haben diese davon gefressen, so werden sie bald nachher taumeln und beim Auffliegen wieder niederfallen, so daß man sie leicht mit der Hand fangen kann. Größeren Raubvögeln wirft man 1 Stück rohes Fleisch vor, in das eine ziemlich große Quantität pulverisirte Krähenaugen gerieben ist. So bald sie davon gefressen haben und fortfliegen wollen, bekommen sie einen solchen Schwindel, daß sie wieder zur Erde niederfallen und man sie leicht mit der Hand ergreifen kann.

---

390. Wachskerzen aus Kartoffeln.

Man schmilzt das Wachs, mischt es mit $1/2$ Theil Kartoffelstärkemehl und gießt es über die Dochte in gläserne Kerzenformen. Ein Kartoffelwachslicht von 6 Loth Schwere brennt 15 bis 17 Stunden und mit weniger Dampf als gewöhnliche Wachskerzen.

391. Wachstaffet zu machen.

Wegen seiner Leichtigkeit ist dieser sehr bequem zu Regenschirmen und bei dem Regen, des feinen Firnisses wegen, ganz undurchdringlich. Folgende Zusammensetzung wird gewiß einen recht guten Wachstaffet geben. Ein Pfund Vogelleim wird in einem Topfe, welcher gut glasurt sein muß, so lange gekocht, bis sich etwas davon, wenn man es auf glühenden Kohlen spritzt, leicht entzündet. Dann wird der Topf vom Feuer gehoben, 1 Pfund Terpentin-Spiritus dazu gegossen und man läßt solchen etwa 6 bis 7 Minuten lang kochen; dann werden 3 Pfund Lein-, Nuß- oder Mohnöl, welches vorher über Silberglätte abgekocht worden, heißt dazu gegossen. Nachdem es eine Viertelstunde lang gekocht hat, so ist der Firniß fertig; man trägt ihn sodann heiß auf den Taffet und läßt ihn trocknen.

---

392. Weizene Eßwaaren, Vortheile beim Backen derselben.

Die Hefen sind allerdings ein Gegenstand, worauf beim Backen recht viel ankommt; schlechte Hefen oder auch zu wenig Hefen, beides verdirbt alles.

Die Hefen müssen beim Einmachen des Teiges nicht kalt, sondern überschlagen sein. Durch klaren Zucker, wenn man solchen mit den Hefen vermengt, wird die Güte derselben sehr verbessert. Die Milch, welche zum Einteigen des Backwerks nöthig ist, darf nicht abgesotten sein.

Durch das Absieden bekommt die Milch ganz andere Eigenschaften, als solche von der Kuh hinweg besitzt; sie verliert durch das Kochen die zum guten Ausbacken erforderlichen Lufttheilchen, welche zum Aus- und Aufreiben des Teiges durchaus erforderlich sind. Man setze daher die natürliche Milch auf einen nicht zu heißen Ofen, damit sie sich kurz vor dem Gebrauche durchwärme, so wird das Backwerk gut gerathen. Zu viel Butter macht das Backwerk schwer und verbessert nichts.

---

393. Wanzen zu vertreiben.

Man sammle ein Zuckerglas voll Maikäfer und gieße guten Branntwein darauf; je länger dieser darüber steht, desto stärker wird seine Kraft. Anfänglich zieht er sich ein, und man muß dann nachgießen. — Mit dieser Essenz bestreicht man nun die Stellen, wo sich das Ungeziefer aufhält, und man wird sogleich mit Verwunderung sehen, wie sie matt zu entfliehen suchen. Ein Tropfen, der eine Wanze nur berührt, tödtet sie auch, und es ist zuverlässig, daß auch die Eier dadurch getödtet werden.

Befestigt man vor dem Schlafengehen frische Bohnenblätter auf dem Kopfkissen oder Betttuch, so sammeln sich die Wanzen darunter, saugen

kein Blut und sind des Morgens so betäubt, daß man sie leicht tödten kann, dasselbe geschieht, wenn man geflochtene Wasserweiden unter das Bett legt. Anisöl, an die Bettstellen gestrichen, vertreibt auch die Wanzen. Vom menschlichen Körper kann man leicht die Wanzen entfernt halten, wenn man etwas Citronensaft in's Bett oder Hemde träufelt, oder wenn man ein wenig Wallrath auf den Leib bringt. Um die Wanzen und ihre Brut auf immer los zu werden, ist sicherlich das beste Mittel, die Bettstellen öfters aus einander zu schlagen und sie mit heißem Wasser auszubrühen, die Haken, eiserne Bänder u. s. w. aber reibe man mit Oel ein. In die Betten selbst lege man Kalmus, Lavendelblüthe, Salbei, Blätter und Stengel von Hollunder, Lattich, Ginster, in Fäulniß übergegangenes Gurkenmark, und streiche die Ritzen mit Gips, dem man Wallrath, Wachs, Talg und etwas Terpentin zugesetzt hat, aus.

Von der äußerst lästigen und zudringlichen Gesellschaft der Wanzen wird man bei dieser Behandlung sicherlich befreit bleiben.

Ebenso wendet man mit bestem Erfolge diejenigen Stücke, die beim Beschlagen eines Pferdes aus dem Huf desselben geschnitten werden, an. Diese werden in Wasser gesotten und Wände und Bettstellen damit bestrichen.

Auch Baumöl hat sich als sehr wirksam gezeigt.

---

394. Wanzen, ein zweites Mittel dagegen.

Da man so überaus viele Mittel gegen dieses Ungeziefer schon kennt, so will ich (Apotheker Winkler) die neuesten und besten hervorheben, welche bis auf den heutigen Tag noch als Geheimmittel verkauft werden. Man nehme Kupfermünze, lege sie in siedendheißes Oel, und lasse sie so lange darin liegen, bis das Oel dunkelgrün geworden. Dann streiche man die Fugen, wo sie sich aufhalten, aus.

Ferner: Räucherungen und Aufsetzen von spanischem Pfeffer mit kochendem Essig, gestoßenem Salbei mit Essig und Oel; Schafsgalle mit Oel, auch kann man Schwefel mit Wasser kochen, eine Schüssel damit anfüllen und unter eine Ecke des Bettes stellen, in welchem sich Wanzen befinden; so sammeln sich alle um diese Substanz und sterben.

---

395. Wanzen, ein anderes Mittel dagegen.

Ich bezog ganz allein ein neuausgebautes Haus. Meine Möbels waren ganz neu. Nach ein paar Tagen stechen mich Wanzen. Auf einem Platze vor dem Hause 15 bis 20 Schritte davon werden viele Bettstellen auseinandergeschlagen. Meine Kammerfenster standen auf. Ich sah nach, da klimmten viele Wanzen die Mauer empor, und einige spazierten eben zum Fenster herein. Ich ließ einen tüchtigen Handkorb

voll Wallnußblätter holen und that davon in's Bett, in's Bettstroh und unter das Bett. Nach einigen Stunden sahe ich die Wanzen zahlreich zum Fenster hinausmarschiren und war ganz von ihnen befreit.

F.....

396. Wanzen, noch ein gutes Mittel dagegen.

Man nimmt 1 Pfund Coloquinten in Wasser gekocht, 1 Pfund gestoßenen Alaun, 1 Pfund Potasche, 1 Pfund Kochsalz; alles in Wasser aufgelöst, gemischt und beim Tünchen unter den Kalk gethan; auch in einer Flasche aufbewahrt zum Ausstreichen der Bettfugen.

397. Wasser Jahre lang frisch zu erhalten.

Nach Perinet setzt man dem Wasser gepulverten Braunstein in dem Verhältniß zu, daß auf 500 Pfund Wasser 3 Pfund Braunstein kommt. Es hat sich diese Methode, wo sie in Anwendung gebracht wurde, bestätigt gefunden.

398. Wasser in den Blumenvasen vor Fäulniß zu schützen.

Das Wasser, in das Blumen im Zimmer gestellt und das zu erneuen vergessen ist, nimmt leicht einen unerträglich widerlichen Geruch an. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, lege man einige Streifen Schwarzblech in das Wasser, wodurch die Fäulniß abgehalten wird.

399. Wäsche, gelbgewordene, wieder weiß zu machen.

Wäsche, die entweder durch allzulanges Liegen oder durch zu heißes Waffer gelb geworden, weiche man in einem kupfernen Gefäße ein, welches mit Buttermilch angefüllt wird, lasse sie etwa 8 Tage darin liegen, und wasche sie dann in lauwarmem Wasser mit Seife aus.

Wäsche sollte man nicht ausringen, wodurch sie ungeheuren Schaden erleidet, sondern auspressen. Der Mechaniker Sinsler in Brünn hat eine solche Maschine zum Auspressen erfunden.

400. Wäschstärke im Winter zu verbessern.

Es ist zuverlässig, daß die Stärke, die man der Wäsche giebt durch den Frost aus der Wäsche wieder heraus gezogen wird, und daher Kosten und Mühe vergeblich verwendet werden. Folgender kleine Vortheil wird dasselbe einigermaßen verhindern. Man thue in die eingeweichte Stärke, ehe solche noch in das gekochte Wasser gequirlt wird, etwas Salz.

---

401. Wasser lange vor Fäulniß zu bewahren, und faulgewordenes Wasser zu reinigen.

Ein gewisser Bertholet, der dieses Mittel erfunden, ließ die innere Fläche der Wasserfässer verkohlen d. h. in hohem Grade ausbrennen und er sah Wasser, das vier Monate darinnen war, noch ganz frisch und wohlschmeckend herausschöpfen. Für die Aufbewahrung von jungen Weinen, die in neuen Fässern so leicht umschlagen, möchte diese Bemerkung noch mehr Werth haben.

Auch Wasser, das vor Fäulniß schon den widrigsten Geruch angenommen, ganz schwarz und von abscheulichem Geschmacke ist, läßt sich binnen wenigen Stunden wieder so herstellen, daß es sogar zum Trinken geeignet ist.

Man bedient sich zu diesem Behufe nämlich der thierischen Kohle, d. h. Kohle aus gebrannten thierischen Knochen und verwendet auf einen Eimer Wasser zwei Eßlöffel voll solcher Kohle.

In wasserarmen Gegenden, namentlich auf Schiffen, möchte dies ein unschätzbares Mittel sein, das sich durchaus bewährt hat.

Den unangenehmen Geruch von faulendem Wasser, von Mistjauche u. s. w. beseitigt man durch Chlorwasser. Der unangehme Geruch verschwindet sogleich auf's Vollständigste. Das Chlor zersetzt die flüchtigen Verbindungen, die sich bei der Fäulniß bilden und den unangenehmen Geruch hervorbringen.

---

402. Wasser durch ein sehr einfaches Mittel zu reinigen.

Ein Paar Eßlöffel voll pulverisirten Alaun in ein Oxhoft Wasser geschüttet und solches tüchtig umgerührt, schlägt alle darin befindliche Unreinigkeit nieder, und reinigt es so vollkommen, daß es fast dem klarsten Quellwasser gleichkommt.

---

403. Wein, dem jungen, durch ein unschädliches Mittel den Geschmack und Geruch des alten Weines zu geben.

Man träufelt von Essigäther (Naphta aceti) 10 bis 15 Tropfen in eine Flasche guten Wein, der ein Paar Jahre alt ist, schüttelt sie einige Minuten und läßt sie dann ruhig stehen. Der beste Weinkenner wird den Geruch des alten Weins sogleich erkennen und den Geschmack sehr angenehm finden. Man hat von dieser Mischung keinen Nachtheil zu erwarten, nur darf man keinen großen Vorrath Wein auf diese Art verbessern, es wäre denn, daß man die Flasche sehr sorgfältig verstopft und verpicht. Geschieht diese Mischung auf dem Fasse, so wird mehr Essigäther erfordert, weil ein großer Theil verdunstet.

Die gemeinnützige preußische Handels- und Gewerbszeitung giebt folgendes Mittel, dem jungen Weine den Geschmack von altem zu geben. Man füllt die Flaschen bis auf ein Glas, verkorkt sie fest und stellt sie dann 2 Stunden hindurch in heißes Wasser, welches die Hitze von 60 Grad R. hat. Dann nimmt man die Flasche heraus und füllt sie voll. Dies soll junge Weine im Geschmack um 10 bis 12 Jahre älter machen.

---

404. Wein, verdorbenen oder sauer gewordenen, so wieder herzustellen, daß er sogleich wieder zu gebrauchen ist.

Ist der Wein durch zu langes Liegen, namentlich wenn das Faß nicht mehr ganz angefüllt war, verdorben, so hängt man ein mit Weizen gefülltes Säckchen durch das Spundloch in denselben. Dieser wird schon nach einigen Tagen alles Widrige an sich ziehen und so den Wein reinigen, daß man ihn sogleich abziehen und genießen kann.

Sauer gewordenen Wein stellt man dadurch wieder her, daß man gut gepulverte Holzkohle in das Faß thut, und dieses nun gehörig umschüttelt. Auf ein Quart Wein kommt ein halbes Loth Kohle. Läßt man den Wein mit diesem Zusatz 8 bis 10 Tage ruhig im Fasse liegen, klärt ihn dann mit Eiweiß und zieht in auf ein anderes Faß, so ist er eben so gut, als vorher.

---

405. Wein zu klären und zu verbessern.

Für je 1 Pfund in kleine Stücken geschlagene Gelatine bringt man 12 Quart Wasser in einem reinen Gefäße zum Sieden, wirft die Gelatine hinein und kocht sie unter beständigem Umrühren so lange, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Dann gießt man die Flüssigkeit in ein hölzernes Gefäß, läßt sie abkühlen und vermischt sie mit der Weinpeitsche auf das innigste mit dem Wein. Sobald sich der Wein geklärt hat, zieht man ihn von dem Niederschlage ab. Auf 30 Ohm Wein braucht man 1 Pfd. dieser Weinschöne.

---

406. Weine, trübe, zu klären und ihr Sauerwerden zu verhüten.

Man setzt eine angemessene Menge gepulverten gebrannten Gyps zu dem trüben Wein, verschließt das Gefäß und schüttelt um; dann stellt man es einige Stunden an einen kühlen Ort und zieht den Wein klar ab.

---

407. Wein den Schimmel, Faß- und Stöpselgeruch zu benehmen.

Man füllt den Wein um, setzt ihm zu je 2 Pfund 2 Eßlöffel Holzkohlenpulver zu, rührt ihn um, läßt ihn absetzen und zieht in später auf Flaschen. Befindet sich der Wein schon auf Flaschen, so setzt man das Holzkohlenpulver zu, schüttelt und filtrirt nach 2 Stunden.

---

408. Wein aus Pflaumen zu bereiten.

Man wähle recht gesunde und reife Pflaumen aus, thue sie in ein Faß, das einen Ohm hält und thue zwei Maß Branntwein, 1 Loth ganzen Zimmt und 1 Loth Gewürznelken hinzu, gieße dann so viel Wasser hinzu, daß das Faß ganz angefüllt wird. Nach einem Vierteljahre schon kann das Faß, das man im Keller aufbewahrt, geöffnet werden und man wird einen schönen, dunkelrothen Wein gewonnen haben.

---

409. Weinbeeren in ihrem Safte einzumachen.

Man pflücke von einer Quantität Weintrauben die Beeren, theile sie in vier Theile und koche drei Theile davon bei fleißigem Umrühren in einem Kasserole so lange, bis sie aufspringen. Den Saft presse man durch ein Tuch. Nachdem nun dieser Saft wieder auf's Feuer gesetzt ist und bereits kocht, werden die zurückbehaltenen Beeren hinzugeschüttet, einmal mit aufgekocht, mit dem Schaumlöffel aber dann sofort herausgeholt und in eine steinerne Büchse gefüllt. Der Saft aber wird zu Syrup eingekocht, und etwas abgekühlt darüber gegossen. Für den Fall, daß derselbe in einiger Zeit sich verdünnen sollte, setzt man das Gefäß mit den Früchten in einen heißen Brat- oder Kochofen, wo sich die Masse bald wieder verdickt.

---

410. Weintrauben den Winter hindurch aufzubewahren.

Man legt in ein gegen den Zutritt der äußern Luft geschütztes Faß eine Lage von im Backofen getrockneter Kleie oder trocken gesiebter Asche und darauf eine Lage von sorgfältig gereinigten Trauben, die an einem trocknen Nachmittage vor ihrer gänzlichen Reife gepflückt sind, nnd so weiter schichtweise Kleie oder Asche oder auch getrocknete Sägespäne, welche namentlich vor Fäulniß schützen, und Trauben, bis das Faß voll ist, so daß sich die Trauben nicht berühren, und die Kleie oder Asche die letzte Lage ausmachet. Darauf wird das Faß wohl verschlossen, damit die Luft nicht hinzutrete, was die Hauptsache ist. Auf diese Art eingelegt, erhalten sich die Trauben 8 bis 10 Monate, ja ein ganzes Jahr. Um die Trauben ganz wieder frisch zu machen, schneidet man etwas von dem Ende des Stiels und feuchtet es an, weiße Trauben mit weißem, rothe mit rothem Weine, sowie man Blumen in's Wasser setzt, um sie zu erfrischen.

Eine noch einfachere Aufbewahrungsart ist folgende:

Man reinigt die Trauben sorgfältig von allen angegangenen Beeren, legt sie in eine Schüssel in Schichten und zwischen diese eine Quantität Pfirschen-Blätter. In ein trockenes und gut gelüftetes Zimmer diese Schachtel gestellt, halten sich diese Trauben bis spät in den Frühling. Man glaubt, die Ursache davon sei in der Blausäure der Pfirschen-Blätter zu suchen. In Italien wird dieses Verfahren mit gutem Erfolg angewendet.

Eine noch andere Art ist die, daß man die reifen Trauben sammt ihrer Rebe abschneidet und sie am abgeschnittenen Theile in ein Gefäß mit Wasser setzt. Dieses braucht durch frisches Wasser gar nicht ersetzt zu werden. Man stellt die Trauben in ein unbewohntes Zimmer, und das Wasser kann selbst mehrmals frieren, bevor die Frucht Schaden leidet.

---

411. Weinblätter zu mancherlei technischen Zwecken zu verwenden.

Im Schatten getrocknete Weinblätter gewähren sehr schmackhaften Thee. Werden sie sammt den Reben zerquetscht und mit kochendem Wasser begossen, so erlangt man, nachdem sie verjährt sind, ein Getränk, das dem Bier ähnlich ist. Durch Destillation kann Branntwein daraus erlangt werden. Der gequetschte Same gewährt Oel.

---

412. Wein, jungen, schnell abzulagern.

Nach dem schweizerischen Gewerbeblatt hat ein gewisser Herr St. Vincent in Havin die vieljährige Erfahrung gemacht, daß jeder junge Wein, den man auf Flaschen ziehen kann, statt mit Korken, mit Thierblasen verschließt, sich binnen wenigen Wochen vollkommen ablagert.

---

413. Wespenstich, Mittel dagegen.

Man hält auf den Stich die Oeffnung eines offenen Schlüssels 2—3 Minuten.

---

414. Wintersalat, einen vortrefflichen, aus Kürbissen zu machen.

Unreife Kürbisse, welche noch keine Kerne angesetzt haben, kocht man in starkem Salzwasser so lange, bis sie zwar ein wenig weich, aber durchaus nicht mürbe geworden sind. Sie dürfen aber nicht zerschnitten werden. Sowie man gewöhnlich die kleinen sogenannten Essiggurken einzulegen pflegt, so lege man diese in Salzwasser gekochten Kürbisse in Weinessig und Gewürze, doch wie schon gesagt, unzerschnitten ein. Will man nun hiervon Gebrauch machen, so schneidet man sie in Scheiben und legt sie pyramidenförmig auf den Teller. Man wird sie gewiß viel delikater als die Essiggurken finden.

---

415. Wolle und Garn weiß zu machen.

Man nimmt auf 1 Pfund Garn 2 Pfund gepulverte und mit Flußwasser zu einem Muße gemachte Kreide, läßt die Wolle davon gut durchziehen und sie dann 24 Stunden trocknen. Dann reibt man sie und wäscht sie im Wasser bis alle Kreide daraus entfernt ist. Besonders weiß wird das Garn, wenn man zum Auswaschen der Kreide kaltes Wasser nimmt.

---

416. Würsten, den gefrornen, Wohlgeschmack und Haltbarkeit wieder zu verschaffen.

Das Mittel, wodurch man von erfrornen Aepfeln und andern Sachen den Frost auszieht und solche wieder genießbar macht, ist sehr bekannt, man legt sie nämlich in kaltes Wasser, da sich dann rund um

das Erfrorne eine Eisrinde ansetzt. Auf diese Art kann man auch mit erfrornen Würsten verfahren. Man setzt in eine temperirte Stube ein Gefäß mit kaltem Brunnenwasser, legt die gefrornen Würste hinein und läßt solche so lange darinnen liegen, bis die sich um die Schale angesetzte Eisrinde wieder aufgethaut ist. Nun nimmt man sie wieder heraus. Da aber mit dem Frost auch diejenigen Theile, welche den Würsten Geschmack und Haltbarkeit geben, ausgezogen werden, so muß man suchen, ihnen solche wieder zu verschaffen. Dieses geschieht, wenn man die Schale an mehreren Orten mit einer Gabel durchsticht, und sie dann einige Tage in einem mit Salzwasser angefüllten Gefäße liegen läßt. Die so behandelten erfrornen Würste werden sich dann den ganzen Sommer über gut und schmackhaft erhalten.

---

417. Würste besonders schmackhaft zu machen.

Man lege die Würste im Frühjahr in Salz und lasse sie bis zum Gebrauch darin liegen. Diese halten sich auf diese Weise sehr lange gut und schmackhaft; das Salz aber verliert durchaus nichts an seiner Brauchbarkeit.

---

418. Zeichnungen von Bleistift oder schwarzer Kreide dauerhaft zu machen.

Man gießt über die Zeichnung, die auf dem Reißbrete aufgespannt ist, abgerahmte Milch mit etwas Wasser verdünnt. Nimmt man nun die Zeichnung, nachdem sie etwas getrocknet ist, ab, so wird dieselbe sich nicht verwischen, wie das sonst bei Bleistift- oder schwarzer Kreidezeichnung stets der Fall ist.

---

419. Zerspringen der Bierflaschen zu verhüten.

Man stecke neben den Kork einer gefüllten Bierflasche ein etwa 2 Finger langes Strohhälmchen ohne Knoten in die Flasche und korke selbige dann fest zu. Durch das Röhrchen des Halmes, welches zwar sehr zusammengedrückt wird, entweicht dennoch so viel Fixluft, um die Flaschen vor dem Zerspringen zu bewahren.

---

420. Verfahren, alle Arten Zeuge wasserdicht zu machen.

Man nimmt

20 Pfund Leinöl,
1 „ Mennige,
1 „ arabisches Gummi,
2 „ Bleiweiß.

Gut gemischt werden diese Substanzen in einem kupfernen Kessel während $1^1/_2$ Stunde gelinde gekocht und alsdann

$^1/_2$ Pfund feiner Kienruß und
40 Quart Ochsenblut

hinzugemischt. Mit dieser Masse wird der Stoff 2 Mal angestrichen und alsdann eine beliebige Oelfarbe aufgetragen. Diese Zusammensetzung eignet sich sehr gut zu Karrentüchern u. s. w.

---

421. Zeuge, wollene, ohne Seife völlig weiß zu waschen.

Gewöhnlich wäscht man wollene Zeuge mit Seife. Zweckmäßiger ist es aber, sie mit Kreide zu waschen. Man bedient sich zu diesem Behufe fein geriebener weißer Kreide, von der man einen ziemlich dicken Brei macht. Mit diesem Brei wird das wollene Zeug wie mit Seife in warmem Wasser ausgewaschen und bleibt einige Zeit in diesem Wasser liegen. Die schmuzigen und fetten Theile werden sämmtlich von der Kreide ausgesogen, nur sorge man dafür, daß durch fleißiges Nachspülen sämmtliche Kreide auch wieder aus der Wäsche genommen werde.

---

422. Zimmer, neugemalte (tapezirte), von dem übeln Geruch zu befreien.

Den unangenehmen als ebenso ungesunden Geruch neugetünchter, gemalter oder tapezirter Wände unschädlich zu machen, braucht man nur einige Hände voll Wachholderbeeren auf ein Becken mit glühenden Kohlen, das in die Mitte des Zimmers gestellt ist, werfen und Fenster und Thüren verschließen. Nach 24 Stunden wird jeder üble Geruch ganz verschwunden sein, auch schadet dieser Dampf den Tapeten u. s. w. durchaus nicht.

---

423. Zeug, seidenes, wie neu zu waschen.

Man nimmt Eidotter und schmiert es auf das Zeug wie Seife, wäscht dasselbe mit lauwarmem Wasser so lange, bis es rein ist; dann spült man es wieder in kaltem Wasser ab und läßt es trocknen. Alsdann nimmt man ungefähr für 3 Pfennige Gummi Tragant und für

3 Pfennige Flohsamen und läßt es eine Nacht durch in einem Glase mit Wasser stehen, dann kocht man es wie eine dünne Stärke und seihet es durch ein Tuch, zieht das seidene Zeug da durch und mandelt es zwischen 2 Tüchern, bis es trocken ist.

---

424. Zuckerwasser, moussirendes.

Dasselbe ist ein vortreffliches, erfrischendes und angenehm schmeckendes Getränk, das nach der Hannoverschen landwirthschaftlichen Zeitung auf folgende Art bereitet wird:

Es werden $1/2$ Eimer und einige Quart Wasser zum Kochen gebracht und darin 4 Pfund weißer Zucker aufgelöst. Man läßt die Flüssigkeit bis auf 18 Grad R. abkühlen, setzt dann zwei Tassen voll gute Bierhefe hinzu, füllt das Ganze auf ein Halbeimerfaß und legt es in den Keller. Von Zeit zu Zeit füllt man von der zurückgebliebenen Zuckerauflösung nach und erhält das Faß dadurch immer so weit voll, daß die Hefe herausfließen kann. Bemerkt man kein Aufstoßen mehr, so wird das Faß fest verspundet und ruhig liegen gelassen. Hat man nichts von dem Zuckerwasser übrig behalten, so kann das Auffüllen auch mit reinem Wasser geschehen. Ist nach einigen Tagen die gegohrene Flüssigkeit hell geworden, so zieht man sie auf Glasflaschen ab, nachdem man zuvor in jede Flasche $1/2$ Loth weißen Zucker gethan hat. Die Flaschen werden gut verkorkt, verpicht und aufrecht in einen kühlen Keller gestellt. Nach einigen Tagen ist die Flüssigkeit schon trinkbar. Man kann auch die gelbe Schale von 2 Citronen mit gähren lassen.

Zitronige Pomeranzen und läßt es eine Nacht durch in einem Glase mit Wasser stehen, dann kocht man es mit einer dünnen Zuckerlösung und seihet es durch ein Tuch, giebt das seihende Zeug da durch und mangelt es zwischen 2 Tüchern, bis es trocken ist.

124. Zuckerwasser, moussirendes.

Dasselbe ist ein vortreffliches, erfrischendes und angenehm schmeckendes Getränk, das nach der Champagnerweinbereitung ähnlichen Methode auf folgende Art bereitet wird:

Es werden $1/2$ Eimer und einige Quart Wasser zum Kochen gebracht und darin 4 Pfund weißer Zucker aufgelöst. Man läßt die Flüssigkeit bis auf 18 Grad R. erkühlen, setzt sodann zwei Löffel voll gute Bierhefe hinzu, füllt das Ganze auf ein Halbeimerfaß und legt es in den Keller. Von Zeit zu Zeit füllt man von der zurückgebliebenen Zuckerauflösung nach und erhält das Faß beständig immer so recht voll, bis die Hefe herausgestoßen ist. Bemerkt man keine Gährung mehr, so wird das Faß fest verspundet und ruhig liegen gelassen. Hat man nicht ein reines Zuckerwasser übrig behalten, so kann das Nachfüllen auch mit reinem Wasser geschehen. Ist nach einigen Wochen die gegohrene Flüssigkeit hell geworden, so zieht man sie auf Champagnerflaschen, nachdem man zuvor in jede Flasche $1/4$ Loth weißen Zucker gegeben hat. Die Flaschen werden gut verkorkt, verpicht und aufrecht in einem kühlen Keller gestellt. Nach einigen Monaten ist die Flüssigkeit schon trinkbar. Man kann auch die halbe Quantität von 2 Quart mit gähren lassen.

Zweite Abtheilung

des

goldenen Familienbuches.

Zur Land- und Gartenwirthschaft.

Zahllos sind die Freuden der Kultur der Landwirthschaft. Sie zeigt uns die Natur in ihren Kräften, in ihrem Umfange, in ihrer Größe und bringt Ruhe und Harmonie in unsere Seele.

O, pflanzet Bäume und verschönert die Erde! Welches Vergnügen, eine Staude, einen Baum selbst gepflanzt, ein Blumenbeet selbst angelegt, eine Frucht selbst gezogen und, die schöpferische Natur nachahmend, ihr im Schaffen und Bilden der Gewächse die Hand geboten zu haben. Welche hohe Wonne! das Werk unserer Hände fortkommen und gedeihen zu sehen. Eine Blume, die wir selbst gewartet haben, riecht noch einmal so gut; herrlich schmecken die Früchte des Baumes, den wir selbst pflanzten, pflegten, und sanfter ruht sich's in der Laube, die uns ihren Schöpfer nennt.

In gutem Raum pflanz' einen Baum, und pflege sein, er bringt Dir's ein.

---

1. Ackerschnecken, Vertilgung derselben.

1) Unter allen zu diesem Zwecke vorgeschlagenen Mitteln hat sich bis jetzt der Eisenvitriol noch am besten bewährt. Versuche haben gelehrt, daß das kleinste Stäubchen dieses Minerals hinreicht, die Schnecke zu tödten. Zum Gebrauch im Großen werden 20 bis 30 Pfd. Eisenvitriol möglichst fein gepulvert und mit Sand vermischt vor Sonnenaufgang auf einen Morgen Feld ausgestreut. Die Kosten sind bei dem niedern Preise des Eisenvitriols verhältnißmäßig sehr unbedeutend, während man dadurch den Pflanzen zugleich ein Mittel zuführt, das auf ihren Wachsthum sehr gedeihlich einwirkt. — Zur Vertilgung der Ackerschnecke werden auch gebrannter Kalk, Asche, Dungsalz u. dgl. angewendet, sie leisten aber nicht das, was der Eisenvitriol leistet. Aetzlauge tödtet ebenfalls die nackte Schnecke, dieses Mittel läßt sich aber nur in Gärten im Kleinen anwenden. In der Rheingegend hat man gefunden, daß nicht blos das Ueberstreuen des Feldes mit Guano tödtlich auf die Schnecken gewirkt, sondern, daß sich auch auf der mit diesem Dungmittel gedüngten Saat dieses Ungeziefer nicht wieder gezeigt hat.

2) Vom landwirthschaftlichen Kreisvereine zu Reichenbach wird den Landwirthen folgendes bewährte Mittel gegen den Schneckenfraß empfohlen. Man löse in einer Dresdener Kanne*) Branntwein 3 Loth Asa foetida (Teufelsdreck) auf und gieße soviel Wasser dazu, daß circa zwei Scheffel**) Samen (Roggen oder Weizen) damit angefeuchtet werden können; den auf diese Weise angefeuchteten Samen säe man dann aus. Zum Beweis, daß dieses einfache Mittel sich bewährt hat, dient folgende Thatsache: Ein Landwirth, der dasselbe im Herbst 1851 angewendet hat, hat, in so weit er sein Feld mit diesem Samen besäete, *keinen* Schneckenfraß gehabt, und den schönsten Winterroggen geerntet; dagegen ist die Saat auf der Anwand desselben Feldes, auf welche er gewöhnlichen, nicht auf obige Art angefeuchteten Samen gesäet hatte, *gleich* dem Nachbarfelde, wo dieses Mittel ebenfalls nicht angewendet worden war, von den Schnecken im vorigen Herbst gänzlich zerstört worden.

---

*) 1 Dresdener Kanne ist nahezu gleich $^2/_3$ Wiener Maß, $^4/_5$ preuß. Quart, $^7/_8$ baier. Maß.

**) 1 Sächs. Scheffel gleich 0,47 baier. Scheffel oder circa $2^5/_8$ Metzen, circa $1^7/_{10}$ Metzen österr., circa $1^9/_{10}$ Scheffel preuß.

2. Ameisen in Häusern zu vertilgen.

1) Man nimmt einen trocknen Badeschwamm, streut gepulverten Zucker hinein und legt ihn an die Stelle, wo die Ameisen sich aufhalten. Sie kriechen hinein und man kann sie mit heißem Wasser tödten, und den Schwamm, wenn er trocken ist, wieder „aufstellen."

2) Ameisen vertreibt man auch aus Häusern, Gärten 2c., wenn man an die Orte, wo sie nisten, oder in die Löcher, aus denen sie kommen, frischen Ofenruß streut.

3) 1 Pfund Wermuth brühe man mit heißem Wasser an und schütte es in die Ameisenhaufen; sind die Ameisen an Gewächsen, so vermischt man es mit 4 Loth Tragant-Gummi und spritze es mittels einer Gießkanne auf dieselben, auch kann man ¼ Pfund Kampher hinzusetzen, wodurch die Ameisen noch schneller getödtet werden.

4) Zur Vertilgung der Ameisenhaufen bedient man sich des Kochsalzes, welches man trocken über einen Ameisenhaufen ausstreut (natürlich im Verhältnisse zu der Größe desselben), und auf welches man nachher, etwa bei trockener Witterung, Wasser gießt, damit sich das Salz schneller auflöse und leichter in die unterirdischen Gänge eindringe. Kleinere Ameisenhaufen, welche sich auf einer Rosenbank angesiedelt hatten, und welche sich weder durch Oel, noch durch Spiritus zum Ausgange bewegen ließen, wurden durch eine Hand voll Kochsalz über Nacht spurlos vertrieben.

5) Das bekannteste Mittel, um die Krone der Bäume vor Ameisen zu schützen, ist: wenn man den Stamm mit einem 6 Zoll breiten, mit Theer bestrichenen Lappen umgiebt und noch ein Kränzchen Wolle darüber anbringt.

6) Bestreichen der Bäume mit in Hanföl aufgelöstem Ofenruß, durch welches Mittel man auch die Bienenstöcke davor sichern kann, wenn man die Ritzen und Oeffnungen derselben, wodurch sie eindringen, damit bestreicht.

7) Herr Pepin, Director des botanischen Gartens in Paris, giebt ein Mittel gegen Ameisen an, worauf er durch einen Zufall geführt wurde. Als er einst Zweige vom Paradiesapfel (Lycopersicum esculentum Mill.) auf einen kleinen Ameisenhaufen warf, waren einige Tage darauf sämmtliche Ameisen verschwunden. Er wiederholte nun den Versuch mehrere Male, und erreichte stets damit die Vertreibung der Ameisen.

8) Ameisen zu vertreiben, soll das Kerbelkraut (Scandix cerefolium) sehr wirksam sein, dessen frische Blätter an die von Ameisen heimgesuchten Stellen gelegt werden. — Getödtet sollen die Ameisen werden durch das Aufstreuen von Guano.

3. Ameisenspiritus, Bereitung desselben.

Gräbt man eine reine Flasche in einem Ameisenhaufen ein, so wird man in wenigen Tagen eine große Menge dieser Insekten gefangen haben. Durch einen Aufguß von gutem Weingeist oder Kornbranntwein und durch mehrtägige Destillation an der Sonne wird daraus der Ameisenspiritus bereitet, der bei Lähmungen, Quetschungen u. dgl. mäßig erwärmt, sehr gute Dienste leistet. Von besonderem Nutzen soll er sein, wenn man kleinen Kindern, die schwach auf den Beinen sind, diese damit einreibt.

---

4. Ammoniak, Wirkung des, auf Leder.

Die ammoniakalischen Ausdünstungen des Düngers in den Ställen sind dem Leder höchst nachtheilig, welches durch dieselbe in sehr kurzer Zeit spröde und unbrauchbar wird; man sollte daher Pferdegeschirre nie in den Ställen aufhängen. — Nicht minder nachtheilig wirkt Ammoniak auf die Augen der Pferde, weshalb zu rathen ist, die Pferdeställe alle Morgen mit etwa 50 bis 100fach mit Wasser verdünnter Schwefelsäure aus kleinen bleiernen Gießkannen auszusprengen; aller sich aus Fäulniß der thierischen Excremente entwickelnde Ammoniak wird dadurch augenblicklich gebunden, die Luft des Stalles folglich gesünder, und ein wesentlicher Bestandtheil des Düngers nebenbei nutzbar gemacht. Das Einstreuen von Gyps hat einen ähnlichen Erfolg.

---

5. Bäume, alte, zu erhalten.

Um alte Obstbäume, welche dem Absterben nahe sind, wegen der Güte ihrer Früchte, ihrer Tragbarkeit u. s. w. zu erhalten, empfiehlt der Baumzüchter **Rubens** folgendes Verfahren: Im Herbst oder zeitig im Frühjahr werden die alten Bäume vermittelst einer Baumscheere am Stamme und den dicken Aesten, so weit man reichen kann, von aller aufgesprungenen Rinde, unter welche eine Anzahl von schädlichen Insekten ihre Eier und Puppen verbirgt, sorgfältig gereinigt, und Alles was beim Abkratzen zu Boden fällt, wird so viel als möglich gesammelt und verbrannt, damit die Brut nicht auskriechen und dem Stamme Schaden zufügen kann. Hierauf schneidet man die Aeste, mögen sie auch noch so dick sein, an schicklichen Stellen, welche zur Bildung einer neuen Krone am geeignetsten scheinen, ab, und bedeckt die Wunden mit Baumkitt. Alle Aeste darf man indeß nicht wegnehmen, weil sonst der Baum leicht in seinem Saft ersticken könnte. Um diesem vorzubeugen, läßt man hie und da Zugäste und nimmt sie im folgenden Jahre, wenn sie zur Herstellung einer schönen Krone nicht nöthig sein sollten, gänzlich

weg, oder kürzt sie, wenn dieses wäre, gänzlich ein. Von den sich entwickelnden Trieben behält man die schönsten und am besten stehenden bei und schneidet die übrigen dicht am Stamme ab. Wird dabei der Boden umgraben und gedüngt, so hat man meist in 3 oder 4 Jahren wieder einen schönen Baum, der noch geraume Zeit reichlich trägt und die auf ihn verwendete Mühe vielfach belohnt.

---

6. Bäume das ganze Jahr hindurch ohne Nachtheil zu versetzen.

Man macht ein großes Loch, wo der Baum oder die Staude zu stehen kommen soll, schüttet in diese 4 bis 5 oder auch mehrere Gießkannen Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfenen hinein und rührt diese mit dem Wasser so lange mit der Schaufel, bis es ein Brei ist, alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist und drückt den Baum fest an. Man kann auch den Baum vorher eine halbe Stunde ins Wasser stellen. Auf diese Art kann man auch im Sommer die Bäume, die schon verblüht sind und Laub haben, versetzen, sie werden gewiß fortkommen, wenn anders Baum und Wurzel gesund sind. Viele von schon in der Blüthe versetzten Kirschbäumen erhielten noch Früchte und wurden reif; allein von Aepfeln und Birnen fielen die Früchte ab.

---

7. Bäume ohne Haarwurzeln zum Fortwachsen zu bringen.

Man umwickelt die Hauptwurzeln des Baumes ihrer ganzen Länge nach mit Lappen von grobem angefeuchteten Flanell oder anderem wollenen Zeuge und pflanzt sie alsdann. Die Wolle zieht die Erdfeuchtigkeit an, dies erhält die Wurzeln und demnächst den Stamm und es bilden sich an ersteren leicht neue Haarwurzeln, welche durchwachsen und später dem Baume die nöthige Nahrung zuführen.

---

8. Bäume auf eine leichte Weise vom Moose zu befreien.

Der Ansatz von Flechten, Erdarten, Moosen und dergl. ist den Bäumen sehr nachtheilig, indem nicht nur diese Gewächse gewissermaßen als Schmarotzer mitzehren, sondern auch weil sich Insekten aller Art darin verbergen und auf diese Weise Raupen an den Baum kommen. Es ist deshalb eine Hauptaufgabe der Baumzüchter, darauf zu achten,

daß die Stämme von allen Anklebseln ganz rein gehalten werden. Um dies zu bewerkstelligen, muß man die Rinde der Stämme und Aeste öfter abbürsten und namentlich im Frühjahre mit Wasser, worin Asche aufgelöst ist, vermittelst eines Lappens tüchtig abreiben.

---

9. Bäume vor dem Benagen der Hasen zu schützen.

Die Hasen von den Bäumen abzuhalten, streiche man letztere mit einer Salbe aus fein gestoßenem Schießpulver und gut durchbratenem Speck, dem etwas weißer Hundekoth zugesetzt ist, an. Auch kann man die Bäume mit Seifenlauge, mit ranzigem Speck, mit Fuchs- oder Hundefett anstreichen. Bekannter ist das Umhüllen der jungen Bäume mit Stroh.

Ein anderes sehr empfohlenes Mittel ist auch Kammfett von Pferden, dem etwas fein gepulverte Galläpfel und ein wenig Kienruß zugesetzt wird. Man läßt das Fett über Kohlenfeuer zergehen, rührt die andern Bestandtheile hinein und bestreicht mit einer kleinern Bürste nur eine Stelle an den Stämmchen in der Höhe, daß dieselbe nicht vom Schnee bedeckt wird.

---

10. Bäume, frühtreibende, Schutz gegen das Erfrieren derselben.

In kälteren Gegenden mißrathen oft die empfindlicheren und frühaustreibenden Baumfrüchte, indem sie durch die Spätfröste erreicht und deren Trieben und Blüthen zerstört werden. Dies ist besonders oft bei den Spalierbäumen der Fall. — In nördlicheren Zonen wendet man dagegen ein wirksames Mittel an, welches auch anderwärts von gutem Erfolg sein muß. Wenn nämlich der Boden fest gefroren ist, so wird derselbe um die Bäume herum mit einer dichten Decke von Laub bedeckt. (Mist scheint dazu noch anwendbarer zu sein.) Diese Decke verhindert ein frühzeitiges Erwärmen des Bodens und verhindert, daß die Bäume zu früh austreiben. Im Gegentheil bleibt die Vegetation so lange zurück, bis die Decke entfernt wird und die Erde sich erwärmen kann. — Man besitzt hierdurch ein einfaches Mittel, bei zärtlichen Bäumen, z. B. Pfirsichspalieren die Vegetation so lange zurückzuhalten, bis sie in eine Periode fällt, in welcher Spätfröste nicht mehr erscheinen.

---

11. Baumblüthen, das Erfrieren derselben zu verhindern.

Es ist oft der Fall, daß deswegen das Obst nicht geräth, weil die Knospen der Bäume in sonniger Lage zu früh treiben und dann durch späte Fröste zerstört werden. Im Februar und März, wenn die Erde noch fest gefroren ist, wird deshalb um die Obstbäume in ziemlich weitem Umkreise strohiger Mist oder Eis und Schnee dick aufgelegt. Unter dieser Bedeckung thaut die Erde langsamer auf und dabei führen die Wurzeln dem Baume keine Nahrung zu, wodurch das Treiben der Knospen zurückgehalten wird. Wenn die Zeit kommt, wo nichts mehr von Fröstén zu befürchten ist, nimmt man diese Bedeckung weg.

---

12. Bäume von Insekten zu reinigen.

Man nehme 3 Pfund schlechten Tabak und 1/4 Pfund Ruß aus dem Schornstein und koche diese Masse mit einem Eimer Wasser tüchtig durch. Nachdem das Wasser erkaltet ist und die dicke Masse sich auf den Boden gesetzt hat, gieße man es ab, verdünne dasselbe mit starkem Leimwasser und überstreiche die Bäume nach allen Seiten. Es ist nothwendig, daß dies an einem Tage geschieht, wo kein Regen zu erwarten ist. Der Leim bezweckt, daß die Insekten an den Stämmen der Bäume festkleben und ihren sichern Tod an denselben finden. Dieses Verfahren ist natürlich nur für kleinere Bäume, besonders aber in Treibhäusern und für Topforangerien anwendbar.

---

13. Bäume, unfruchtbare, tragbar zu machen.

Man mache mit einem Messer im Februar von der Krone bis zur Wurzel einen Schnitt oder Ritz durch die Rinde bis auf dem Splint und putze die Aeste aus.

Der sogenannte pomologische Zauberring wird in den ersten Tagen des Frühling gemacht. Den ganzen Baum zum außerordentlichen Tragen zu zwingen, ist nicht rathsam, man wendet dieses Kunststück deshalb gewöhnlich nur bei einzelnen Zweigen an, um sie zu erhöhter Tragbarkeit zu veranlassen. Der Zauberring selbst aber ist weiter nichts, als daß man um den zum Tragen bestimmten Aesten einen Ring schneidet und den Bast herausnimmt.

Der um die Obstkultur hochverdiente Pastor Hempel giebt in seinem Buche „der pomologische Zauberring" folgende Mittheilung:

„Zu der Zeit im Frühjahre, wenn in der ganzen Natur die Blüthenknospen merklich anschwellen und sich dem Aufbrechen nähern, macht man in die Schale (Rinde) des Baumasts, welchen man zum Tragen nöthigen will, mit einem scharfen Messer, nicht weit (etwa 1/2 oder ganzen Zoll) von der Stelle, wo er an dem Hauptstamm, oder ist es

ein schwächerer Zweig, wo er an dem stärkern Ast ansteht, einen Einschnitt in die Schale rings um den Ast herum, so, daß man nun durch die beiden rings um den Ast laufenden Einschnitt einen Ring um den Baumast gezeichnet hat, der ¼ Zoll breit ist. Nun nimmt man die, in dem, zwischen den beiden Einschnitten ¼ Zoll breiten Raume befindliche Schale bis auf das Holz rein heraus, auch die letzte, zunächst um das Holz liegende feinere Schale mit, so daß gar kein Zusammenhang der Schale, weder der äußern noch der innern mehr bleibt, und daß das von aller Schale entblößte Holz nun weiß und glatt erscheint. Nach diesem Verfahren wird man einen in den Baumast eingeschnittenen ¼ Zoll breiten Ring haben, der durch die reine Wegnahme der Schale bis auf das feste Holz entstanden ist. Diesen Ring läßt man ganz unverbunden, und man braucht sich um denselben weiter nicht zu bekümmern, denn in dem nämlichen Jahre verwächst in der Regel die einförmige Wunde wieder ohne allen Schaden des Baumes und des operirten Astes, indem besonders an dem obern Rande des Ringel ein Callus (Knorpel) entsteht, der den getrennten Schalenzusammenhang wieder vereinigt. Mit der größten Sicherheit kann man darauf rechnen, daß der nach dieser Anweisung kurz vor der Blüthezeit geringelte Ast des Obstbaumes in dem künftigen Jahre reichlich blüht und Früchte trägt.

---

14. Baumwachs, ein gutes, zu bereiten.

Hierzu ist erforderlich:

2 Pfund gelbes Wachs,
2 „ burgundisches Pech,
½ „ Terpentin,
½ „ Hammelstalz,
6 Loth Schweinefett,

welche Indegrienzien bei gelindem Feuer zusammengeschmolzen werden.

Zu einer guten Baumsalbe eignet sich am besten auch gewöhnliches Schweinefett. Ist ein Baum stark an der Rinde verletzt, so bestreiche man ihn nur recht dick mit Schweinefett und verbinde ihn, worauf sich der Baum sehr bald wieder erholen wird.

---

15. Baumrinde, beschädigte,

soll nach der „Moskauer Gartenzeitung“ schnell und sicher durch Bestreichung der schadhaften Stelle mit Schweinefett geheilt werden.

---

16. Baumkitt gegen Krebs und Brand.

Dr. Wiegmann in seiner Schrift: „die Krankheiten der Gewächse," sagt über Baumkitt Folgendes: seit länger als 36 Jahren bediene ich mich mit dem besten Erfolge eines Kittes von Theer und feinem Kohlenpulver bereitet, den ich als Salbe auf die Wunden streichen und später mit trockener Erde, damit die Mischung in der Wärme nicht klebe und die Wunde nicht ins Auge falle, bewerfen lasse. Daß dieser Kitt nicht nur als sichere Decke, sondern auch seiner fäulnißwidrigen Kraft wegen als Heilmittel dienen müsse, wird besonders seit der Entdeckung des Kreosots im Theere und dessen Wirkung gegen Fäulniß, jedem mit der Chemie Vertrauten einleuchten, weßhalb ich ihn zur Bedeckung aller Wunden an Bäumen unbedingt empfehlen kann.

17. Baumpfähle, Conservirung derselben.

Es ist bekannt, daß alle Baumpfähle doppelt so lange dauern, wenn sie geschält, von ihrer Rinde befreit werden, als mit dieser; neu dürfte sein, daß die Dauerhaftigkeit noch mehr vermehrt wird, wenn sie zu gleicher Dicke zugeschnitten, verkehrt in die Erde kommen und am Grunde ein Häufchen Sand angebracht wird.

18. Bienen, Durchwinterung derselben.

In Frankreich, wo man seit einigen Jahren der Bienenzucht große Aufmerksamkeit schenkt, kommt das Eingraben der Bienenstöcke während des Winters immer mehr in Gebrauch, die Bienen verzehren auf diese Weise nicht nur weniger Honig, sondern sie erhalten sich auch gesünder. Das Eingraben geschieht gewöhnlich im November, das Wiederausgraben richtet sich nach der Frühlingswitterung. Die Gräben werden so tief, lang und weit gemacht, daß man die Stöcke bequem hineinstellen kann, ohne daß sie herausragen. Man giebt ihnen eine Unterlage von Ziegelsteinen. Zuletzt wird mit der herausgeworfenen Erde das Ganze ausgefüllt, wobei der Rest derselben obenauf zu liegen kommt, so daß sie über den Stöcken eine Art Wall bildet. Eine trockene Lage ist das Erste, was man dabei zu berücksichtigen hat. Dieses Verfahren ist übrigens keine französische Erfindung, es stammt vielmehr aus Deutschland, wo es bereits im vorigen Jahrhundert in Gebrauch war.

19. Bienenfutter, neues.

Es dürfte wohl allen Bienenzüchtern nicht unangenehm sein, zu erfahren, daß sie zur Zeit des frühen Frühjahrs, wo sich noch nicht die geringste Bienennahrung vorfinden läßt, eben so, wie die Russen, die größten Bienenstände mit den geringsten Kosten erhalten können. Allgemein wird, wo nach der Prokopowit'schen Methode die Bienenzucht im Großen — 3000 bis 5000 Stöcke — betrieben wird, die Fütterung der Bienen im Frühjahr, ehe noch die Bienen auf den Pflanzen Stoff zur Bereitung des Bienenbrodes und Honig finden, sobald die Sonne so bedeutend zu wirken anfängt, daß die Bienen aus ihrer Winterruhe aufgerüttelt werden, und die Königin das Legen der Eier eifrig zu betreiben anfängt und viel Brut angesetzt und auch ausgebrütet wird, hier ohne das Material zur Bereitung des Bienenbrodes zu erhalten, ihnen dadurch dasselbe in hinreichender Menge und auf's Beste beschafft, daß man je nach der Größe des Bienenstandes einen oder mehrere Holztröge, schmal und lang, vor den Stöcken aufsteckt, in welchen sich gegen 2 Zoll hoch trocknes, ungebeuteltes, feines Roggenmehl aufgeschüttet befindet. Die Bienen stürzen zu Tausenden über die willkommene Beute her, wühlen sich im Mehlstaube und kehren schwer beladen in die Stöcke zurück. Bei guter Witterung herrscht ein unglaublicher Eifer und eine unermüdete Thätigkeit: denn sie finden nicht allein den Stoff zur Legung der Brut, sondern auch den Arbeitsbienen ist diese Nahrung lieber, als die bereits sauer und schimmelicht gewordene Masse ihrer alten Vorräthe. Durch dieses Mittel wird es nun den Bienen möglich, frühzeitig und bald stark an Volk zu werden. Diese Fütterung wird so lange fortgesetzt, bis die Bienen selbst aufhören, den Mehlstaub einzutragen, d. i. bis sie frisches Blumenmehl in den Kätzchen der Weiden, Pappeln, des Nußstrauches rc. finden, welches sie jedenfalls vorziehen. Die Fütterung dauert 8 bis 10 Tage und länger, je nach der Fütterung von Außen, und man rechnet per Stock 2 Pfund Mehl durchschnittlich. Da die Bienen in dieser Zeit erfahrungsmäßig das Bedürfniß zum Trinken haben, so stellt man gleichzeitig in die Nähe der Bienenstöcke kleine Tröge, in welche Honig gebracht wird, der in gleichem Theile kochenden Wassers zerlassen ist. Man füllt die Tröge zuerst locker mit trocknen Hobelspänen an und gießt über diese das Gemisch. Die klugen Thierchen wittern bald die willkommene Gabe und sprechen ihr fleißig zu.

---

20. Blumen, abgeschnittene, in Gläsern lange frisch zu erhalten.

Wenn man nicht zu viel Blumen in ein Glas steckt, das Wasser jeden Morgen erneuert und jedes trockene Blatt, so bald sich ein solches zeigt, wegnimmt, kann man abgeschnittene Blumen im Zimmer schon ziemlich lange frisch erhalten.

Weit mehr ist dies jedoch der Fall, wenn man salpetersaures Natron (Würfelsalpeter) in das Wasser thut. Man wirft davon so viel als man bequem zwischen den Zeigefinger und Daumen nehmen kann, bei dem jedesmaligen Wechseln des Wassers in das Glas und die abgeschnittenen Blumen werden sich über vierzehn Tage in ihrer ganzen Schönheit frisch erhalten.

---

21. Blumenknospen aufzubewahren, so daß sie im Winter blühen.

Man schneidet die reifsten Knospen mit der Scheere ab, lasse ihnen aber einen Stiel von wenigstens 3 Zoll. Das abgeschnittene Ende siegele man sogleich sorgfältig mit Siegellack zu, drücke etwas auf die Knospen, und wickele eine jede in ein recht reines und trockenes Papier. Auf diese Art kann man sie ein Jahr lang aufbewahren. Sollen sie im Winter oder zu jeder andern Jahreszeit blühen, so schneide man Abends das zugesiegelte Stück des Stengels ab und setze die Knospen in Wasser, in welchem man etwas Salz oder Salpeter aufgelöst hat. Am andern Morgen sind die Blumen aufgebrochen und riechen ebenso schön, als frische.

---

22. Blumen, verwelkte, wieder zu erfrischen.

Man setze sie mit dem dritten Theile des Stengels in kochendes Wasser, schneide dann den gebrühten Theil ab und setze sie in frisches Wasser.

Oder: Man bereitet nach Gruner eine vollkommen gesättigte Kampherauflösung in Alkohol und setzt dem Wasser, welches man zur Belebung der Pflanzen nöthig hat, einen kleinen Theil dieser Auflösung (etwa 4 Tropfen auf 2 Loth Wasser) zu. So bald der Kampher mit dem Wasser in Berührung kommt, bildet sich ein dünnes, festes Häutchen, welches gehörig mit dem Wasser geschüttelt werden muß. Eine kurze Zeit wird der Kampher in kleinen Flocken im Wasser schwimmen, zuletzt wird er sich aber mit der Flüssigkeit verbinden und in derselben verschwinden. Die welken Pflanzen werden nun in dieses Kampherwasser getaucht, so daß dieselben ganz davon bedeckt werden und bleiben sie 2 bis 3 Stunden lang in demselben. Nach Verlauf dieser Zeit entfalten sich die welken Blätter wieder, die hängenden Spitzen richten sich auf und die runzelig gewesene Rinde erscheint wieder voll und saftig. Die Pflanze wird hierauf in gute Erde gesetzt, reich begossen und vor der Sonne geschützt, bis sie sich eingewurzelt hat.

Es kann dieses Mittel sogar bei Sträuchern und kleinen Bäumen, so wie bei welkgewordenen Stecklingen und Pfropfreisern angewandt werden.

Hat sich übrigens die Pflanze nicht längstens in 4 Stunden wieder erholt, so ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß sie todt ist. Fängt dagegen die welkgewordene Pflanze an, sich zu erheben, dann darf man sie auch nicht über 3 oder höchstens 4 Stunden in dem Kampherwasser lassen, weil sonst der Kampher auf die vegetabilischen Saftgefäße einen zu großen Reiz ausüben würde.

---

23. Blumenstauden, abgerissene, durch Tischlerleim wieder zu befestigen.

Durch Windsturm oder sonstige Unfälle zerknickte Blumen oder auch abgerissene Baumzweige lassen sich ganz gut durch gewöhnlichen Tischlerleim vermittelst eines Streifen Papiers oder bei Baumzweigen mit Hülfe von Bast, Zeug u. s. w. wieder befestigen. Die beschädigten Theile werden sich, auf diese Weise behandelt, sogleich wieder erholen und ebenso üppig blühen oder Früchte tragen, als ob ihnen nichts zu Leide gethan wäre.

---

24. Blumenzwiebeln binnen drei Wochen zur Blüthe zu bringen.

Man fülle den Blumentopf fast zur Hälfte mit ungelöschtem Kalk, den übrigen Raum aber mit Erde an, lege die Zwiebel wie gewöhnlich und erhalte die Erde nur mäßig feucht. Wird die Erde vom Kalk in die Höhe gehoben, so drückt man sie täglich nieder.

Es will dies freilich wenig sagen, wenn man die neueste Entdeckung des französischen Gärtners, Hebert, dagegen in Erwägung zieht. Dieser bringt nämlich in ungefähr 5 bis 10 Minuten Pflanzen aller Art zur Blüthe, wie dies schon öfter durch Versuche, angestellt von Gärtnern, Naturforschern und Neugierigen von ihm dargethan ist. Sein Verfahren ist noch ein Geheimniß, bei dem Gase eine Hauptrolle spielen, da sie bei den Versuchen bereits explodirten. Die staunenswerthen Wirkungen liegen aber handgreiflich vor und Hebert wird seine Entdeckung später veröffentlichen.

---

25. Blumenkohl 2 bis 3 Mal abzuschneiden und den Winter hindurch aufzubewahren.

Gewöhnlich schneidet man den Blumenkohl nur einmal und zwar ganz ab, will man aber besonderen Nutzen haben, so lasse man einen Theil von der Größe einer Haselnuß und alle Blätter daran, auf diese Weise wächst ein zweiter und dritter Kopf, den man gleich dem ersten benutzen kann.

Um den Blumenkohl für den Winter aufzubewahren, säe man im Monat Juni auf ein Stück Feld, das viel Sonne hat, den Samen aus und sobald dieser zu Pflanzen herangewachsen, verpflanze man ihn. Auf diese Weise erhält man im November ganz schöne Blumenköpfe, welche nun mit etwas Erde herausgenommen, in den Keller gelegt und mit Erde bedeckt und eingeschlagen werden. Auf diese Weise kann man denselben bis März erhalten.

---

26. Blüthen von einem Baumast im Winter zu bekommen.

Obgleich diese Ueberschrift eher als ein Kunststück, als auf ein beglückendes Mittel hindeuten läßt, so hat es doch in diesem gemeinnützigen Buche deshalb Aufnahme gefunden, weil es Manchen lieb sein möchte, sich mitten im Winter zu irgend einem Zwecke von einem Obstbaume Blüthen zu verschaffen.

Man säge im Dezember, Januar und Februar an einem kalten Nachmittage im Sonnenschein einen langen dicken Ast von einem Obstbaume ab, und lege ihn zwei Stunden lang in fließendes Wasser, damit dieses den Frost aus der Rinde ziehe und die Schale der Knospen erweiche. Hierauf stelle man den Ast in der warmen Stube in ein Gefäß voll Wasser, in welches man ungelöschten Kalk wirft, den man nach 12 Stunden wieder herausnehmen kann, wenn der Trieb nicht zu stark werden soll. Hat man den Kalk wieder herausgenommen, so gieße man etwas frisches Wasser hinzu und schütte für 3 Pfennige Vitriol unter dasselbe, damit er nicht in Fäulniß übergeht. In Kurzem wird alsdann der Ast seine Blüthen entfalten.

---

27. Brand im Getreide, gegen denselben.

1) Nach Angelis Mortier zu Ipres ist ein aus gleichen Theilen gelöschten Kalks, Schwefels und Alauns bestehendes Pulver gegen den Kornbrand allen andern zu diesem Zwecke gebrauchten Mitteln, als Zink- und Kupfersalzen, weit vorzuziehen; zahlreiche, von Oekonomen seit 7 Jahren angestellte Versuche bestätigen es. Zwei Unzen dieses

Pulvers reichen hin, um 52 Maß Getreides damit zu beizen. (Journ. d. Pharmac. d'Auvers.)

2) Wenn man den Weizen vor dem Säen mit starkem Salzwasser befeuchtet, so kommt kein Rost in denselben.

3) Ein anderes bewährtes Mittel gegen den Brand ist der Kupfervitriol. Man befeuchtet Abends den Weizen mit einer Auflösung des Vitriols, etwa auf 100 Pfd. Weizen ½ Pfd. Kupfervitriol in 10 Maß Wasser. Durch dieses Mittel hält man auch die Vögel von dem Samen ab.

---

28. Brand im Weizen zu verhindern.

Die Hauptsache, den Brand im Weizen zu verhindern, bleibt immer, daß man völlig reifen Samen aussäet.

Man lasse deshalb ein zum Samen bestimmtes Stück länger stehen als das Uebrige und vollkommen reifen, ja überreif werden. Es ist leicht erklärlich, daß nicht ganz völlig gereifter Samen keine gute Frucht treiben kann. Läßt man noch diesen Samen ein Jahr lang liegen, so wird sich bei diesem nie der Brand zeigen. Brand entsteht nur von unvollkommener Entwickelung des Samenkorns. Dabei ist noch zu bemerken, daß man wohl thut, nicht gleich nach dem Ackern zu säen, sondern 8 bis 10 Tage darnach, wenn das Feld klar geworden. Man wartet dann einen Regen ab, säet und bringt die Egge dann sofort darauf.

Ein untrügliches Mittel, alles Getreide vor dem Brande zu schützen, soll auch sein, wenn man den Samen vor der Aussaat einige Stunden lang in Wasser legt, in welches man zuvor ungelöschten Kalk geworfen.

---

29. Braunheu.

Es ist eine bekannte Sache, daß man in der Schweiz, Friesland, Holland, England und einigen Thälern von Salzburg sogenanntes Braunheu bereitet, indem man das nicht vollkommen getrocknete Gras entweder in großen Schobern fest eingetreten, oder wohl auch unter offenen Schoppen aufbewahrt. In neuerer Zeit hat man dieser Heubereitungsmethode in England größere Aufmerksamkeit zugewendet und es sind in Folge dessen auch im kaiserl. Parke zu Laxenburg während der drei letzten Jahre umfassende Versuche angestellt worden, welche so günstig für die Ernährungsfähigkeit des Braunheues sprachen, daß die Braunheubereitung im verflossenen Jahre auch bei der ganzen Heufechsung des k. k. Hofgestütes zu Kladrub in Böhmen und theilweise auch der k. k. Militairgestüte in Ungarn angewendet wurde. In Laxenburg wurde das ganz nach gewöhnlicher Weise behandelte Gras im

halbgetrockneten Zustande in große bei 500 Ctr. Heu fassende kegelförmige Schober fest eingetreten und diese mit einem Strohdache versehen. Das Wichtigste dabei bleibt, das Gras im günstigsten Trockenheitsgrade einzufeimen, was nur durch Uebung erlernt wird. In diesen Kegeln tritt eine sehr bedeutende Erwärmung ein, welche bei so großen Massen mehrere Monate dauert; das Heu verwandelt sich in eine braune, compacte Masse von angenehmem, brodähnlichem Geruche, welche bei vielfältigen Versuchen, denen Referent selbst beiwohnte, auch von solchen Pferden, denen es zum ersten Male und zwar gleichzeitig mit grünem Heu vorgelegt wurde, diesem unbedingt vorgezogen wird, so zwar, daß dieselben erst dann das grüne Heu fressen, wenn sie alles vorgelegte Braunheu verzehrt haben, und grünes Heu, mit dem man das braune bedeckte, jedenfalls wegschnuppern, um zu dem braunen zu gelangen. Die Kutscher des k. k. Hofmarstalls sprechen sich sämmtlich günstig über das Braunheu aus, und gewiß werden die mit dem Braunheu heuer und in den nächsten Jahren in den k. k. Gestüten vorzunehmenden Fütterungsversuche bestimmte Resultate über die Ernährungsfähigkei desselben im Verhältniß zum Grünheu liefern.

---

30. Breter, Trocknen derselben.

Um zu verhüten, daß die Breter und Bohlen beim Trocknen an den Enden aufreißen, was besonders bei den buchenen leicht geschieht, braucht man nur die Enden derselben mit Leinwand- oder Papierstreifen zu verkleben. Weiter ist beim Trocknen der Breter 2c. Folgendes zu beachten. Wenn man dieselben in Stößen aufsetzt, so ist es vor allen Dingen nöthig, daß man die Klötzchen oder Hölzer, die man zwischen dieselben zu bringen pflegt, bis ganz vor zu Ende derselben legt, indem sonst das überstehende, oder über die Stützpunkte hinausragende Ende stets aufreißen wird. Aus diesem Grunde ist das Aufstellen der grünen Breter im Dreiecke, wie es häufig vorkommt, nicht zu empfehlen, da hier die Enden nie vollständig gestützt und somit dem Aufreißen ausgesetzt sind.

---

31. Butter durch Kochen zu bereiten.

Ein Arzt aus der Schweiz, Namens Siebler, giebt hierzu folgende Regeln an:

Man läßt die Sahne oder Rahm kochen und rührt sie mit einem hölzernen Löffel oder Spatel stets um, damit sie nicht überläuft. Wenn sie mit Gewalt in die Höhe steigt, nimmt man den Topf so lange vom Feuer weg, bis sie wieder niedergeht. So fährt man mit dem Kochen fort, bis sie nicht mehr aufwallt, sondern ruhig siedet. Dann nimmt man 1 Loth Stärke auf 1 Kanne Sahne oder Rahm,

rührt sie mit ein wenig Rahm ein und schüttet dieses, unter beständigem Umrühren, in den siedenden Rahm und läßt es weiter sieden, bis man gewahr wird, daß die Blasen zäh werden und wie große Augen aufschwimmen. Nun schlägt man ein frisches Ei in eine Theetasse voll Rahm, rührt aber vorher das Gelbe und Weiße wohl unter einander. Dieses wird dann nach und nach zugegossen und fleißig gerührt, damit die Stärke mit den Eiern nicht am Boden des Gefäßes anbrenne. Wenn die Sahne aufhört, Blasen zu treiben, so kommt die Butter bald zum Vorschein. Das Häutchen, welches auf der Sahne entstanden ist, bricht hier und da und die Butter schwimmt, wie ein flüssiges Oel, empor. Wenn ihrer viel ist, so gießt man sie ab, rührt den Rest wieder durch einander, läßt ihn ein wenig ruhen, und dann giebt er mehr Butter. Damit sich's nun besser scheiden kann, muß man das Feuer verstärken, bis endlich kein Auge mehr kommt.

Dies wäre also ein Mittel, wenn im Butterfasse, wie es zuweilen geschieht, nach einer Arbeit von vielen Stunden keine Butter werden will.

---

32. Champignons das ganze Jahr hindurch zu gewinnen.

Frische Champignons sind für Viele ein kostbarer Leckerbissen und wurden, namentlich früher, von Engländern sehr theuer bezahlt und zur Zucht derselben besondere Gewächshäuser angelegt. Sie lassen sich aber viel vortheilhafter im Keller gewinnen. Es werden auf den trockensten, 3 bis 4 Fuß von der Mauer sich befindenden Stellen Beete von einer genauen Mischung von 9 Theilen Pferdemist mit 1 Theile Taubenkoth 1 Fuß hoch angelegt. Wenn die Beete fertig sind, läßt man einige Champignons in Wäldern oder Gewächshäusern mit Erde ausstechen und setzt sie weit auseinander auf den Mist. Ist dies geschehen, so werden die Beete mit guter Gartenerde 1½ Zoll hoch überstreut und darauf mit Wasser, das einige Tage an der Luft gestanden hat, begossen.

Zwar kommen aus dem Miste Champignons hervor, auch wenn keine Mutterstöcke eingepflanzt werden; aber diese tragen zu schnellerer und größerer Ergiebigkeit bei. Man kann von den angelegten Beeten mehrere Jahre hindurch zu jeder Zeit reiche Ernten ziehen, ohne weiter etwas anderes thun zu müssen, als die Beete wöchentlich einmal mit lauwarmem Wasser anzufeuchten.

---

33. Champignons zu erzeugen.

Man schüttet Kaffeesatz drei Zoll preuß. hoch auf einen der Sonne ausgesetzten Fleck im Garten, hierauf eben so hoch Pferdemist und auf

diese eben so viel gute Gartenerde. Binnen kurzer Zeit wird man die schönsten Champignons in großer Anzahl hervorkommen sehen.

(Allg. Anz. der Deutschen, Nr. 306, S. 3974, von 1849.)

34. Chlorkalk als Mittel gegen Fliegen, Raupen und Mäuse.

Der Chlorkalk, welcher sich als ausgezeichnetes Mittel gegen Viehseuche (namentlich Klauenseuche) bewährt hat, ist nach Angabe der „Neuesten Erfindungen" seines Geruches wegen vielen Thieren verhaßt, obgleich er dem Viehe durchaus unschädlich ist. Um namentlich Fliegen, auch Stechfliegen, aus Ställen zu vertreiben, hat man Chlorkalk auf ein Bret zu streuen und dasselbe erhöht in einem Stalle, dessen Fenster zum Entweichen der Fliegen zu öffnen sind, aufzuhängen. Ratten und Mäuse meiden jeden Raum, in welchem Chlorkalk sich befindet, und um das Ungezieser von Pflanzen abzuhalten, bespritze man dieselben vermittelst eines Maurerpinsels mit Chlorkalkwasser. Auch bei Obstbäumen kann man dieses Verfahren anwenden, allein leichter ist es, wenn man 1 Pfund Chlorkalk mit ½ Pfund Schweinefett zu einem Teige knetet und denselben, mit Werg umwickelt, um die Baumstämme bindet. Die Raupen fallen sodann herunter und kriegen nicht wieder am Stamme hinauf. Man geht damit um, durch Bestäubung der Weinstöcke mit trockenem Chlorkalk Versuche anzustellen, ob dadurch die Traubenkrankheit abgehalten werden könne.

35. Collodium, Benutzung desselben in der Gärtnerei und Obstbaumzucht.

Um Setzlinge, namentlich von krautigen und saftreichen Pflanzen, vor dem Vertrocknen und Ausschießen des Saftes zu schützen, soll Collodium, welches auf die Wunde gestrichen wird, sich vorzüglich bewährt haben. Es heftet sich dasselbe fest an, verhindert, da es gegen Wasser undurchdringlich ist, das Ausfließen des Saftes, so daß dieselben, ohne zu verdorren, allmählig Wurzeln treiben können. Bei dem Pfropfen der Bäume soll es sich ebenfalls sehr brauchbar gezeigt haben. Wird, nachdem das Reis aufgesetzt ist, die Verbindungsstelle äußerlich mit Collodium mehrere Male überstrichen, dann soll es, nach den Erfahrungen englischer Gärtner, keines weiteren Verbindens bedürfen. Ebenso verhindert es das Bluten des Weinstockes und der Obstbäume nach dem Verschneiden, wenn die Wunden damit überstrichen werden, und ist daher namentlich auch beim Ausschneiden des Krebses und anderer kranken Theile der Bäume vorzüglich anwendbar.

36. Düngmittel, neue, und die verbesserte Gründüngung.

In England düngt man im Frühjahre auf besonders zu empfehlende Weise, wenn die Wintersaat kränkelt, zurückgeblieben ist und durch den Frost gelitten hat, mit einer Composition von Ruß, Taubenmist, Asche und andern Stoffen, womit die Saat überdeckt, und so gegen etwaigen Schaden durch dürren Sommer geschützt ist und nennt diese Art zu düngen Top-dressing. Der Ruß thut also auch hier bei Getreide und bei allen Hülsenfrüchten, auf Wiesen und bei Futterkräutern ebenso gut Dienste als dies bei den Obstbäumen der Fall ist. Ein Scheffel Ruß thut aber so gute Wirkung wie ein Fuder Mist, was die Engländer recht gut wissen und ihn theuer ankaufen. Er wird wie man Samen säet über die Saat ausgestreut.

Wie alles Neue mit großen Anfeindungen zu kämpfen hat, und an dem Althergebrachten und dem Vorurtheil so oft scheitert, so ist es bei uns bis jetzt auch mit der Gründüngung gegangen. Man hat dieselbe mit einzelnen Hülsenfrüchten, Futterkräutern u. s. w. in Anwendung zu bringen versucht und bei ziemlich theuerer Herstellung doch kein günstiges Resultat erzeugt. Der ungeheuere Vortheil, den die Gründüngung aber hat, und wie höchst billig dieselbe ist, wird man leicht zu ersehen im Stande sein, wenn man den Samen aller möglichen Unkräuter sammelt und diesen zur Aussaat benutzt. Dieser ist auf Wiesen und auf Feldern mit großer Leichtigkeit zu sammeln, kostet demnach fast gar nichts.

Man wendet diese Düngungsweise vor und nach jeder Ernte an und kann so auf leichte Weise mindestens einmal jährlich sämmtliche Felder, die dann bei einer Höhe des Unkrautes von ungefähr einem Fuß und sobald dasselbe noch nicht in Samen übergegangen, tüchtig umgepflügt werden, auf eine sehr billige und vortheilhafte Weise düngen.

---

37. Dünger für Topfpflanzen.

Der beste Dünger für alle Arten von Topfpflanzen ist der Ruß, welcher dem Gießwasser beigesetzt wird. Die Gebrüder Baumann in Bollweiler haben in ihrem Etablissement zu Mühlhausen den üppigen Wuchs ihrer Topfpflanzen nur der Anwendung des Rußes zu verdanken.

---

38. Dünste, böse, gegen die in den Kellern.

Gegen böse Dünste in den Kellern, namentlich da, wo gährender Most lagert, stelle man Kalkmilch (Kalkhydrat, eine Auflösung von Kalk im Wasser) in weiten offenen Gefäßen auf. Die kohlensauren Gase werden dadurch aufgesaugt. Nur muß man die Masse öfters umrühren, wenn sich eine Haut auf derselben bildet.

---

39. Eier aufzubewahren.

Man lege diese in aufgelöstes Kochsalz und lasse sie so lange darinnen liegen, bis sie zu Boden sinken; darauf werden sie herausgenommen, getrocknet und aufbewahrt. Da sich das Salz hineingezogen, so halten sich die Eier lange Zeit, ja Jahre lang und haben, namentlich hart genossen, einen ganz vorzüglichen Geschmack.

Eine andere Art:

Man nimmt frisch gelegte Eier oder solche, die erst ein paar Tage alt sind; man muß sie gegen das Licht halten, um zu sehen, ob sie zu stark mit Poren versehen sind, oder eine große Luftblase enthalten, denn je größer die letztere ist, desto älter ist das Ei, und desto schwerer würde es zu conserviren sein. Hierauf schneidet man ein festes, geleimtes, aber weiches Papier in passende vierseitige Blätter, rollt die Eier, ähnlich wie Geld in eine Papierdüte, darin ein und dreht das Papier an beiden Enden nach verschiedenen Seiten zusammen. Hierdurch werden die Poren der Eierschale völlig verschlossen. Nun kann man die Eier in eine Kiste, in trockenen Sand, Mehl, Kleie oder Kohlenpulver legen, und braucht sich weiter nicht um dieselben zu kümmern, als daß man sie alle Monat einmal umlegt, damit sie sich nicht anliegen, d. h. damit das Gelbe, durch seine Schwere versinkend, sich nicht an die Schale hefte, sondern im Mittelpunkt des Eies erhalten werde.

---

40. Eier, sehr große, zu erzielen.

Die Hühner der nassauischen Bauern legen Sommer und Winter Eier, die oft 10 Loth wiegen und meistens doppelte Dotter haben. Um dies zu bewirken, werden alle in den Wäldern wachsende große Schwämme, die giftigen ausgenommen, gesammelt, getrocknet und zu Pulver gestoßen. Man zerkleinert die Schalen der Leinknoten in Wasser, rührt Roggen- und Weizenmehl dazu, desgleichen von dem Schwammpulver anderthalbmal so viel als das Gewicht der Leinhülsen beträgt und ebenso viel gestoßene Eicheln. Alles dieses wird zu einem Teig geknetet und von diesem den Hühnern täglich etwas in Stücken von der Größe der Erbsen oder Bohnen vorgeworfen.

---

41. Eier, gefrorne, wieder brauchbar zu machen.

Dies geschieht dadurch, wenn man frisches Brunnenwasser mit Salz vermischt und die Eier hineinlegt. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut wie zuvor.

---

42. Eier, von den Hühnern verlegte, zu finden.

Einer Henne, welche Eier zu verlegen pflegt, reibe man, sobald man das Ei bei ihr fühlt, Salz an den Legedarm, sie läuft dann schnell nach ihrem verborgenen Neste, um das Ei zu legen; geht man ihr nach, so wird man die verlegten Eier finden.

---

43. Eierlegen, das, der Hühner im Winter zu befördern.

Dies ist zu bewerkstelligen, wenn man reifen Nesselsamen unter ihr Futter thut. Um diesen Samen zu erhalten, werden die großen Nesseln gegen Ende August abgeschnitten und getrocknet, wo dann der Same von selbst abfällt und getrocknet werden kann; auch können sie gedroschen und so der Same gewonnen werden.

---

44. Eier Jahre lang frisch zu erhalten und frische von alten zu unterscheiden.

Man reibe die aufzubewahrenden Eier, nachdem man sich von ihrer Güte überzeugt hat, mit Speck ein und stelle sie auf der Spitze in trockenen Sand, Asche oder Kleie in ein Faß. Auch thut man sie zwei Minuten (aber nicht länger) in siedendes Wasser. Ein Theil des Eiweißes bildet dann eine harte Haut, die keine Luft durchläßt.

Die frischen Eier sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben.

---

45. Erbsen, frühe.

Diese kann man sich verschaffen, wenn man sie auf lange Streifen von umgewendeten Rasen steckt und diese in den Keller, oder sonst an einen vor dem Frost geschützten Platz legt. Man bringt sie allmälig an die Luft und dann in's Freie, nachdem die stärksten Fröste vorüber sind.

---

46. Erbsen, vortheilhafter Anbau derselben.

Um die Cultur der gewöhnlichen Felderbsen in der Art zu heben, daß sie vorzüglich zu Kocherbsen geeignet werden, nimmt man auf einen Rostocker Schffl. Erbsen 1 Pfd. gestoßenen Salpeter, 2 Eimer fließendes Wasser und ¼ Pott Oel. Die Erbsen schüttet man 12 Stunden vor dem Säen in diese flüssige Masse. Sie haben nach Verlauf dieser Zeit sämmtliche Flüssigkeit an sich gezogen und sind sehr weich geworden. In diesem gequollenen Zustande säet man sie etwas später als nicht behandelte Erbsen auf nicht zu niedriges Land. Die von solcher Saat geernteten Erbsen brechen sehr leicht, kochen gut, sind frei von jedem Beigeschmack und weniger wurmstichig.

47. Erbsen, Zubereitung derselben.

Es ist bekannt, daß gelbe Erbsen unter den Nahrungsmitteln, welche die meisten Nährstoffe enthalten, einen sehr hohen Rang einnehmen; ihre Analyse zeigt, daß sie bedeutend mehr Nahrungsstoff besitzen, als selbst Getreide. Aber ihr nicht allgemein beliebter Geschmack macht, daß sie als Nahrungsmittel nicht so sehr verbreitet sind, als ihre sonstigen Eigenschaften es verdienen. Sämereien, die stark mehlhaltig sind, verwandeln bekanntlich im Augenblick des Keimens ihren Mehlgehalt zum großen Theil in Zuckerstoff, weshalb man das Getreide zur Bereitung von Bier und Branntwein dieser Operation (dem sogenannten Malzen) unterwirft. Legt man nun die zum Kochen bestimmten Erbsen 12 bis 18 Stunden in lauwarmen Wasser, schüttet das Wasser dann ab und läßt sie auf einem Haufen 24 Stunden liegen, so wird man das Hervorkommen der Keime bemerken; in diesem Augenblick hat die Bildung des Zuckerstoffes seine größte Entwickelung erreicht. Werden die Erbsen nun gekocht, so haben sie einen Geschmack den grünen Erbsen ähnlich und bilden eine sehr angenehme Speise.

48. Erbsenkäfer, Mittel gegen denselben.

Zu diesem Behufe wird angerathen, 2 Theile gestoßenen ungelöschten Kalk, 2 Theile Asche und 1 Theil Salz über die Erbsensaat zu streuen. Andere empfehlen das Bestreuen mit Gyps zur Zeit des Aufbruchs der Blüthen, wieder andere das Begießen mit einer dünnen Auflösung von Eisenvitriol. Gewiß ist, daß die beiden letzten Mittel sehr vortheilhaft auf den Ertrag der Erbsen, wie aller Hülsenfrüchte überhaupt einwirken.

49. Erdbeer-Ernten, doppelte.

Bei der großen Wichtigkeit der Erdbeere in medicinischer Hinsicht und bei ihrer großen Annehmlichkeit, ihrem schönen Geschmack ist sie wohl geeignet, alle mögliche Sorgfalt auf ihre Erziehung zu legen, es dürfte daher für die, die das Verfahren noch nicht kennen, Erdbeeren zweimal im Jahre zu ernten (wenn man nicht lieber die Monats-Erdbeere cultiviren will), die Mittheilung dieses Verfahrens von Interesse sein. Herr Dr. Schneidewin giebt in den Frauendorfer Blättern, so viel uns bekannt, zuerst Mittheilung hierüber und ist das Verfahren von Praktikern später vielfach bestätigt worden. Man muß nämlich gleich nach der ersten Ernte im Frühjahr alle Blätter und Ranken bis auf den Wurzelstock der Pflanzen abschneiden, diese mit Erde bedecken und wie gewöhnlich begießen. Die Pflanzen schlagen von Neuem aus und treiben sehr dichte Büsche, die Ranken, welche auf der Erde hinlaufen, um Schößlinge zu bilden, werden weggenommen. Es dauert nicht lange, so entwickeln sich mehr Blüthen, als im Frühjahre, und setzen Früchte an, die zu Ende des Sommers, oder zu Anfang des Herbstes reifen, je nachdem man die Arten, die Lichtaussetzung und die Zeit des Begießens wählt.

---

50. Erdbeer-Cultur, zweckmäßige.

Um Erdbeeren in der höchst möglichen Vollkommenheit und Menge zu erziehen, gräbt man die Stelle, ein Beet oder eine Einfassung, diese 1 Fuß breit, 1 Fuß tief aus, bringt ½ Fuß Ziegelsteine, Mauerschutt, Gassenkoth, Holzerde u. dgl. hinein und füllt ½ Fuß fruchtbare Erde oben darauf. Während des Sommers werden alle Ausläufer abgeschnitten, nicht abgerissen, und im Frühjahre handhoch Kompost über die Stöcke gebreitet, ohne sie zu behacken, nur muß das Unkraut entfernt werden.

---

51. Erdbeeren spät im Jahre zu ziehen.

Um dieses zu erzielen, darf man nur die Blätter, Blumenstiele und Ausläufer derselben sich ungehindert entwickeln lassen, und wenn die Blumenstiele in voller Blüthe stehen, Blätter, Blüthen und Ausläufer einige Zoll hoch vom Boden glatt abschneiden, das ganze Beet stark begießen und dann wie die übrigen Erdbeeranlagen behandeln. In 6 bis 7 Wochen werden die Pflanzen wieder so weit sein, als sie vor dem Beschneiden waren. Dann aber bleiben sie auch mit Blüthen und Früchten bedeckt, bis sich die ersten Fröste einstellen.

---

52. Erdkrebs, Maulwurfsgrille, Reitwurm oder Werre (Grillotalpa Lin.), Mittel zu ihrer Vertilgung.

1) Die Werre ist für alle Pflanzen, namentlich für Baum- und Samenschulen, eines der nachtheiligsten Insekten, indem es bisweilen ganze Beete mit Baumpflanzungen verwüstet. Am gefräßigsten sind diese Thiere nach ihrer 4. Häutung in den Monaten Mai, Juni, und Juli. Man vermindert diese Insekten am sichersten durch Vertilgung ihrer Brut, zu welchem Zwecke man in der Nähe der Pflanzenbeete kleine flache Gruben gräbt und diese mit etwas Quecken und Erde bedeckt. Nach einigen Tagen findet man in der Regel die Eier derselben zu Hunderten hier beisammen, die man so, nebst den Alten, leicht zerstört. Gegen übergroße Vermehrung hat die Natur selbst durch Bestellung zahlreicher Feinde gesorgt, als des Maulwurfs und einiger anderer vierfüßiger Thiere, ferner einer Menge von Vögeln, namentlich der Krähen, Dohlen, Wiedehopfe 2c. Ueberdies frißt die Mutter die frisch ausgeschlüpften Jungen größtentheils auf. Zu ihrer künstlichen Vertilgung ist noch ferner anzurathen, daß man ihre leicht aufzufindenden Nester zerstört, in ihre Gänge Wasser eingießt, wodurch sie herausgetrieben werden und leicht zu tödten sind, hauptsächlich aber, wenn man innen glasirte Töpfe ein paar Zoll tief unter die Oberfläche der Erde eingräbt, auch wohl kleine Gänge an dieselbe zieht. Bei ihren nächtlichen Streifereien fallen sie leicht in diese Gefäße und werden so eine Beute des Todes. Man trifft dieses Insekt überall, besonders in sandigen Gegenden, hauptsächlich in stark gedüngtem Boden und strohigem Miste.

2) Ein sehr bewährtes Vertilgungsmittel, vom Hofgärtner Hempel in Berlin, ist folgendes: Man nimmt zwei Theile Steinkohlentheer und einen Theil Terpentinöl, füllt damit eine Flasche beinahe voll, und versieht sie mit einem Pfropfen, in dessen Mitte eine Federbose durchgesteckt wird. Im April, wenn der Frost aus der Erde, die Witterung mild und der Boden hinreichend durchfeuchtet ist, sowie im Sommer nach Regenwetter, wo die Gänge der Werre hauptsächlich markirt sind, geht man diesen mit dem Finger nach, bis man auf die senkrechte Röhre kommt. In diese macht man mit dem Finger eine trichterförmige Erweiterung, gießt mit einer kleinen Gießkanne etwas Wasser hinein, dann $\frac{1}{2}$—1 Theelöffel voll von obiger umgeschüttelter Mischung, darauf wieder einen Eßlöffel voll Wasser. Das Insekt arbeitet sich dann heraus und stirbt. Sind mehrere Gänge bemerkbar, so klopft man die Erdoberfläche zuvor eben, worauf die Werre denjenigen Gang bald wieder herstellt, welcher sicher zu ihrem Aufenthaltsort führt. — Die Hauptsache ist übrigens noch die Ausnahme der Nester, die oft 3—400, im Juni und Juli gelegte, in einen Kloß zusammengeballte Eier enthalten; man findet sie 2—3 Finger tief unter der Erdoberfläche, da wo viele Pflanzen im Umkreise abgenagt sind. Man bricht den Kloß auseinander und zerstreut die Eier an der Luft, wo sie verderben. In einer Röhre unter dem Neste hält sich die alte Werre auf, die man ausgräbt oder auf obige Weise vertilgt. — In der Umgebung der Pflanzen, wo man den Steinkohlentheer benützte, findet sich sobald keine Werre wieder ein.

Dieses Mittel ist auch sehr zu empfehlen, wenn sich dieses äußerst schädliche Insekt in Mist, — auf Blumenbeeten oder anderen Plätzen einfindet, wo seltene und kostbare Pflanzen stehen.

3) Die Werren sollen ganz vertrieben werden, wenn man die Gärten alle zwei bis drei Jahre mit Schweinemist düngt.

---

53. Erle, Aufmunterung zum Anbau derselben.

Die Erle, die ihres Holzes und ihrer Rinde wegen von großem Werthe ist, wächst auf sumpfigen Boden mit erstaunlicher Schnelligkeit. Die Rinde, die vom Stamme genommen werden muß, nachdem sie etwas trocken geworden ist, ersetzt viele ausländische Farbhölzer.

---

54. Ersatz der Glasfenster bei Mistbeeten.

In der Rheinländischen Gartenzeitung ist ein Ersatz für die Glasfenster an Mistbeeten und Verwahrungshäusern mitgetheilt, welcher Blumenfreunden empfohlen werden kann. Statt des Glases überzieht man die Fensterrahmen mit einem feinen weißen Baumwollenzeuge. Solches wird, um es durchsichtiger und gegen die Nässe dauerhaft zu machen, mit einer Masse bestrichen, deren Mischung aus 8 Loth pulverisirtem, trockenen weißen Käse, 4 Loth gelöschtem Kalk und 8 Loth gekochtem Leinöl besteht. Hat man diese drei Bestandtheile vermischt, so setze man 8 Loth Eiweiß und ebenso viel Gelbes hinzu, nachdem beides mit einander durch Schlagen gut vermischt und dünnflüssig gemacht worden ist.

Das Oel verbindet sich leicht mit den übrigen Theilen und der Anstrich bleibt biegsam und wird hell durchsichtig.

Die Kosten eines auf diese Art angelegten Treibbeetes sind unbedeutend und der Nutzen sehr groß. Ein solches Beet bedarf auch nicht der ängstlichen Wartung, wie die gewöhnlichen, mit Glasfenstern bedeckten Beete. Bei den stärksten Sonnenstrahlen in der Mittagssonne brauchen sie keine besondere Ueberdeckung oder Beschattung, haben fast den ganzen Tag eine ziemlich gleichmäßige Temperatur und erfordern nur von Zeit zu Zeit nach Umständen ein wenig Lüftung. Giebt man einem solchen Beete eine Unterlage von Pferdedung und schlichtet darauf eine gehörige Lage einer kräftigen und feingesiebten Heideerde, so können Stecklinge aller Blumengattungen, frühe Gemüse und Pflanzen aus Samen darin gezogen werden.

Ebenso kann man starkes Papier dazu anwenden, das mit Leinöl getränkt wird.

---

55. Ertrag, den, des Korns zu vermehren.

Man schneide es 8 Tage vor seiner völligen Reife, lasse es 4 oder 5 Tage lang in Garben trocknen und wende diese jeden Morgen vor Sonnenaufgang um. Man erhält auf diese Weise eine weit bedeutendere und schönere Ernte als bei dem gewöhnlichen Verfahren.

---

56. Zu verhüten, daß die Federn der Mastgänse etwas von ihrer Güte verlieren, sondern vielmehr gewinnen.

Man lasse die zum Mästen bestimmten Gänse auf einem geschlossenen Hofe frei umher gehen, sorge dafür, daß es nicht an Wasser zum Saufen und Baden fehle (zu welchem Ende ein Zuber allenfalls eingegraben werden darf); gebe jeder Gans 5 Mal des Tages, nämlich alle drei Stunden so viel Hafer als ein Mann mit der Hand fassen kann, und lasse die Gänse des Abends in einem mit Stroh bestreuten Stall eintreiben. In ungefähr 3 Wochen wird auf jene Art jede Gans einen braunschweigischen Himten Hafer verzehrt haben, und alsdann nicht allein ebenso fett, sondern auch viel schmackhafter, wie die auf einem Kofen eingesperrt gemästeten Gänse sein, und mehr als noch einmal so viel, sehr reine, vorzügliche Federn wie diese haben. Das allgemeine Vorurtheil, daß Gänse nicht anders als eingesperrt gemästet werden können, wird jeder widerlegt finden, der nur im Kleinen einen Versuch machen und zu gleicher Zeit ein paar Gänse auf dem Kofen und im Freien nach obigem Vorschlage mästen will. Uebrigens ist diese Methode auf zufällig erlangte Erfahrung gegründet. Da es zu weitläufig sein würde, mehrere Gänse jede besonders zu füttern, so wird bemerkt, daß unter so vielen Gänsen, als man mästen will, so viele Hände voll Hafer ausgestreut werden, wovon alle gemeinschaftlich fressen; und wie denn einige begieriger als andere sind, so werden sie auch eher als die andern fett und können daher eher wie die andern geschlachtet werden.

---

57. Federvieh schnell zu mästen.

Die Anwendung der Milch statt des Wassers, in die man Weizenbrod einweicht, ist für das Federvieh eine vortreffliche Mast und giebt namentlich ein sehr weiches und saftiges Fleisch.

---

58. Feldmaus, Vertilgung der kleinen.

Man vermischt 1 Maß Gerstenmehl mit 1 Pfund weißer Nieswurz und 8 Loth Läusekraut (in jeder Apotheke zu erhalten), welches gepulvert und durch ein Haarsieb geschlagen wird, und verwandelt dieses mit 1/2 Pfund Honig und 1/2 Pfund Milch zu einem Teig. Hiervon macht man Kügelchen von der Größe einer Erbse und wirft diese in die Mäuselöcher oder oben auf das Feld hin. Die Mäuse fressen die Speise mit Begierde, werden davon blind und sterben. Das Recept ist probat und kostet ungefähr 10 Sgr.

---

59. Ferkel, das Auffressen derselben durch die Mutterschweine zu verhüten.

Das Fressen der Ferkel durch die Mutterschweine zu verhindern, ist als einfaches Mittel zu empfehlen, die neugebornen Ferkel mit Spiritus oder Branntwein einzureiben. Durch die so erzeugte Wirkung werden die Mütter von ihrer unnatürlichen Begier zurückgebracht. Die Ursache dieser Unnatürlichkeit soll übrigens darin ihren Grund haben, daß die Schweine neben vegetabilischer Nahrung auch animalische verlangen, wie im Naturzustande, und weil letztere bei der Stallfütterung gewöhnlich ganz vorenthalten wird, so stillen sie denn nicht selten ihren aufs höchste gestiegenen Appetit mit einer Art Wuth an ihren eigenen Jungen. Demnach müßten die Schweine hin und wieder mit etwas Fleischlichem beköstigt werden.

---

60. Ferngläser, Reinigung derselben.

Schwefelblumen sind das beste Reinigungsmittel für Ferngläser, da sie nie Sandtheile enthalten Am besten ist es, dieselben mit der Hälfte Beinschwarz zu vermischen.

---

61. Fischen den Modergeschmack zu benehmen

soll man beim Kochen eine Brodrinde oder noch besser einige glühende Kohlen in den Kessel werfen.

---

62. Fische, Köder für dieselben.

Um Fische jeder Art zu fangen, soll man einen vortrefflichen Köder erhalten, wenn man eine Quantität alten, verfaulten, nicht salzigen Käse klein reibt und von dem trüben, braunen Oele, welches sich als Hefen von dem Provencer Baumöl zu Boden setzt, so viel hinzuthut, daß die Mischung ganz flüssig wird. Wenn von beiden die Hälfte, etwa ½ Pfund genommen wird, setzt man 2 Gran Kampher zu, rührt die Mischung stark unter einander und mischt noch so viel Weizenkleie bei, daß man daraus kleine Kugeln formen kann. Von diesen wirft man eine oder zwei an den Ort in's Wasser, wo man am anderen Tage zu fischen gedenkt. Diese Lockspeise soll ausnehmend wirksam sein. — Ein Teig aus Brodkrumen, Honig und ein wenig Asa foetida (Teufelsdreck) soll eine der besten Lockspeisen sein; auch giebt die Krume von gekautem Brode schon an und für sich eine sehr gute Lockspeise ab. Sonst dienen noch als Fischköder Regenwürmer, Fleischmaden, Mehlwürmer, und verschiedene Insekten.

---

63. Fischzucht, künstliche.

Vor ungefähr 5 Jahren entdecken zwei französische Fischer im Departement der Vogesen das Geheimniß, in einem kleinen Bezirke ungewöhnlich viel Fische zu erziehen, was die Aufmerksamkeit Anderer auf sich lenkte, so auch diejenige der Akademie der Künste und Wissenschaften in Paris, welche den Fund sogleich ausbeutete und in der Nähe von Basel in einer fischreichen Gegend größere Versuche anstellen ließ. Diese Versuche unter der Leitung des Herrn Kanal-Conducteurs Hanauer von Hüningen glückten im Jahre 1850 in so ferne, daß die künstlich befruchteten Eier, worauf das ganze Geheimniß beruht, ausschlüpften und junge Fische zur Welt brachten. — Bekanntlich pflanzen sich die Fische, mit wenigen Ausnahmen, durch Eier fort, die der weibliche Fisch (Rogner) in den Sand oder Kies legt, und die alsdann von dem männlichen Fisch (Milchner) befruchtet werden. Auf diese Weise gehen jedoch immer eine Unzahl Eier verloren; denn entweder verhindert die Strömung des Wassers die Befruchtung der Eier, die somit der Lebensfähigkeit entbehren, oder der männliche oder weibliche Fisch wird in seinen Funktionen durch ein Geräusch, oder durch vorbeigehende Menschen oder Thiere verhindert; auch haben die Eier gefährliche Feinde an den vielen kleinen Wasserthierchen, welche dieselben tödten. Gelangen aber trotzdem die jungen Fische zum Ausschlüpfen, so werden sie in Massen von den größeren Fischen gefressen, so daß man annehmen kann, daß von hundert auf dem natürlichen Wege zur Welt gebrachten Eiern kaum fünf davon kommen, während man durch künstliche Nachhilfe im schlimmsten Falle 80 bis 90 Procent gewinnt. Die angestellten Versuche geschahen mit Forellen; die Art der Behandlung ist folgende: Man fängt vom Monat September, wo die Fische zu laichen anfangen, bis Neujahr so

viel, als man davon habhaft werden kann, nimmt eine Schüssel oder ein eichenes Gefäß, auf dessen Boden man einen halben Zoll hoch Wasser gießt, ergreift mit der linken Hand einen Rogner, den man an seinem dickeren, stärkeren Leibe vom Milchner unterscheidet, am Kopf, während eine zweite Person denselben mit einem Tuche am Schwanze packt und hält ihn über das bereit stehende Gefäß. Sodann streift man mit der rechten Hand über Bauch und Rücken von vorn und hinten unter leichtem Druck auf den Bauch. Ist der Fisch bereit, sich seiner Eier zu entledigen, so geschieht dieses nach zwei- bis dreimaligem Streichen; sind aber die Eier zur Geburt noch nicht reif, so nützt auch öfteres Streichen nicht und man muß dann die Operation später vornehmen; sind aber die Eier reif, so entleert sich der Fisch, ohne daß ihm besondere Gewalt angethan wird. Dabei ist zu bemerken, daß man immer den Moment abwarten muß, bis sich der Fisch ganz ruhig verhält; so lange er sich krümmt und wendet, läßt er nie seine Eier gehen; es darf auch in keinem Falle ein Fisch durch die Operation zu Grunde gehen. Hat man auf diese Art einen oder zwei Rogner entleert, so nimmt man eben so viele Milchner und verfährt mit ihnen auf dieselbe Art. Im Augenblicke der Berührung des männlichen Samens mit den Eiern macht man sie mit den Fingern leicht unter einander, oder man hält den Milchner auf den Boden des Gefäßes, wo er durch die Bewegungen des Schwanzes die Masse durch einander bringt. Nach Verfluß einer halben Stunde, während welcher man das Gefäß ruhig stehen läßt, bis man annehmen kann, daß die gegenseitige Einwirkung überallhin stattgefunden habe, gießt man das trüb gewordene Wasser ab und schüttet frisches nach, bis die Eier ganz hell und klar im Wasser sichtbar sind. Von tausend Eiern bleiben auf diese Art höchstens eines oder zwei unbefruchtet; diese erkennt man leicht an ihrem blassen, zusammengefallenen Aussehen und entfernt sie sogleich; die befruchteten dagegen bringt man in besonders dazu hergerichtete Ausbrütungs-Apparate.

Solche Ausbrütungs-Apparate sind entweder blecherne, ringsum durchlöcherte Kisten mit verschließbarem Deckel, oder hölzerne Kisten von 12 Zoll Höhe, 4½ Fuß Länge und 1½ Fuß Breite. Sie sind vorn, hinten und auf dem Deckel mit feinen Drahtgittern beschlagen, damit Luft und Wasser freien Durchgang haben. Die Apparate werden zur Hälfte mit grobem Sand und Kies, den man am besten da nimmt, wo die Fische gewöhnlich laichen, gefüllt. Dieser Kies muß aber zuvor sorgfältig von den vorne erwähnten, den Fischen so gefährlichen Wasserthierchen gereinigt werden. Auf diesen Kies legt man nun die Eier, oder verscharrt sie einen halben Zoll tief in demselben, bringt den Apparat in einen Bach oder Brunnen und sieht alle 2 bis 3 Tage nach, ob sich kein Schlamm angesetzt, oder kein Ei todt geworden sei; beides wird mit einer kleinen Drahtzange sorgfältig entfernt. Hat der Bach oder Brunnen, worin sich der Apparat befindet, nicht genug Strömung, so bewirkt man eine solche dadurch, daß man oberhalb des Apparates ein Bretstück in den Bach oder Brunnen spannt, wodurch sich das Wasser staut und, einen kleinen Wasserfall bildend, rascher durch die Kisten strömt. Auf diese Weise werden die Jungen in den Eiern zwischen 40 bis 50 Tagen lebendig und 8 bis 14 Tage später schlüpfen sie aus.

Ein unbefruchtetes Forellenei, wie es aus dem Leibe des Rogners kommt, ist nicht ganz linsengroß, blaßroth und vollkommen durchsichtig; gleich nach der Befruchtung bemerkt man jedoch in der Mitte einen dunklen Punkt, der beim jungen Thier je länger je mehr an Stärke zunimmt und an welchem man schon nach 30 Tagen die Augen wahrnehmen kann, die sich mit dem Lebendigwerden im Ei hin und her bewegen. Beim Ausschlüpfen sprengt der junge Fisch die äußere dünne Hülle und erscheint als ein drei Linien langes Wesen, dünn durchsichtig, mit großem Kopf und vorn zwei großen, glänzenden Augen. Der stricknadelförmige Leib gleicht einer Flaumfeder; am Bauche hängt noch das Ei, auf dem es zu reiten scheint, das ihm jedoch zur ersten Nahrung dient. Dieses Ei verschwindet allmälig nach 6 bis 8 Wochen, das Fischchen wird größer und nimmt seine bestimmte Form an; die Forellen z. B. erhalten ihre sie auszeichnenden Punkte, wenn sie einen Zoll lang sind. Sodann muß man sie in die Weiher setzen.

Nimmt man nun an, daß eine kleine Forelle schon 5 bis 600 Eier im Leibe hat, eine größere, etwa eine Pfund schwere bis 1000, ein starker Lachs bis 10,000, so kann man berechnen, wie viele dieser gesuchten und theuer bezahlten Thiere jährlich zu Grunde gehen, die durch zweckmäßige Behandlung erhalten werden könnten. Der Fisch erleidet durch die Operation gar keinen Schaden und ist, seiner Bürde entledigt, frischer als vorher und schon nach einigen Tagen wieder zum Verkauf und Verbrauch geeignet. Es wurde beobachtet, daß die kleinen Forellen, kaum in's Leben getreten, sich von der die Eier umhüllenden schleimigen Substanz nährten in Folge dessen versäumten die besagten Fischer nicht, denselben eine ähnliche Nahrung in dem Froschlaich zu verschaffen, was von dem günstigsten Erfolge begleitet war. Als die Forellen größer und stärker wurden, erhielten sie fein geschnittene Schaf- und Ochsengedärme. Géhin und Remy kamen aber in Bezug auf die zu ertheilende Nahrung auf einen anderen sinnreichen Gedanken — sie erzogen in Gemeinschaft mit den Forellen andere kleinere und grasfressende Fische, welche sich von den Wasserpflanzen nährend, seiner Zeit den Forellen als Nahrung dienen mußten. Remy und Géhin hatten ihre Erfahrungen auch in anderen Gewässern in Ausführung gebracht. Sie hatten in die Mosselate, einen der Zuflüsse der Mosel, gegen 50,000 Forellen eingesetzt, welche alle jetzt schon erwachsen gefischt werden. — Auch mit der künstlichen Befruchtung des Lachses wurden die Versuche mit dem günstigsten Erfolge vorgenommen, und dies zu Hüningen.

Géhin wurde im April vorigen Jahres nach Paris berufen, um alldort in Gegenwart einer Commission seine Versuche vorzunehmen. Es wurden aus einem Weiher einige Hechte, Weibchen und Männchen, gefischt — aus dem Weibchen wurden in einem Zuber die Eier ausgedrückt und darauf die Milch der Männchen. Nach kaum 10 Minuten hatte ein an den Eiern wahrgenommenes Zittern die stattgefundene Befruchtung angezeigt. Die unfruchtbaren Eier unterschieden sich durch ihre Durchsichtigkeit und blendend weiße Farbe, während die befruchteten dunkel und von einer stark ausgesprochenen gelben Farbe waren, und im Mittelpunkte zeigte sich ein kleiner schwanzer Punkt als Centrum des thätigen Organismus. In weniger als einer Viertelstunde hatte

man mehrere Millionen Hechte im Keime erhalten, welche, im Fischteich aufgegangen, denselben plötzlich reichlich bevölkerten. — Es ist nicht nöthig, die Befruchtung an Ort und Stelle vorzunehmen. — Géhin und Remy versenden die befruchteten Eier mittelst Postwagen und Eisenbahn, schichtenweise zwischen feuchten Sand eingelegt und alsdann nach ihrer Ankunft sieht man, wie durch Zauber, die Eier in junge Fischlein verwandelt, welche man von Tag zu Tag unter den Augen wachsen sieht. Noch mehr — künstlich befruchtete Eier vom Lachs wurden mit feuchtem Sand schichtenweise in einer tannenen Schachtel durch zwei Monate in einem kalten Zimmer aufbewahrt. Nach Verlauf besagter Zeit wurden die Eier zwar runzlich, aber doch noch lebend vorgefunden, so daß aus denselben, nach Paris geschickt, in einem eichenen von Coste zu diesem Zwecke gefertigten Apparate die Fischlein hervorkamen. — Durch die praktische Anwendung der künstlichen Befruchtung hat die Industrie einen wichtigen Fortschritt erlangt — viele Flüsse, welche einst die Quelle reichlichen Gewinnes waren, sind jetzt in Folge mehrartiger Umstände gänzlich von Fischen entvölkert. Durch die künstliche Befruchtung können in einem Augenblicke Flüsse, Teiche u. a. mit tausenden und tausenden von Fischen bevölkert werden, daher es gewiß von hoher Wichtigkeit ist, diesem Gegenstande alle Berücksichtigung zu schenken.

Nach einem neueren Berichte werden die siebartig durchlöcherten Gefäße von Remy und Géhin mit Kies von Coste, welcher vom Ministerium des Innern mit der Organisation der Anstalt bei Hüningen beauftragt worden war, für Anwendung im Großen nicht geeignet erklärt. Die befruchteten Eier werden daher vielmehr auf Horden oder flachen Weidenkörben in die Auskriechbäche gebracht, an deren Oberfläche diese Horden oder Körbe eingetaucht werden, wo die Eier der Beobachtung leicht zugänglich sind und gehörig besorgt werden können. Wenn die Strömung die Eier auf einander häuft, werden sie wieder ausgebreitet und bei Bildung eines schädlichen Bodensatzes auf einem Geflecht werden die Eier auf ein anderes gebracht.

---

64. Flachsbereitung, neue Methode.

Von Carl Maier.

Der Flachs wird durch eine Maschine vom Felde geschoren und in kleine Bündel gebunden, welche durch bloßes Aufstellen auf dem Felde getrocknet werden. Eine andere Maschine nimmt hiernach den Samen ab und reinigt denselben für den Markt. Die Bündel der entsamten Stengel werden sodann 2—3 Tage lang in großen Gefäßen, deren Wasser mittelst Dampf von 80° R. erwärmt ist, geröstet, während welcher Zeit die harzigen und färbenden Substanzen gelöst werden. Nachdem der Flachs aus den Röstfässern genommen ist, wird derselbe von der Hand auf endloses Tuchband gebreitet, welches ihn zuerst durch einen Waschapparat, der den löslichen Leim entfernt, dann zwischen

zwei Rollwalzen bringt, welche das Wasser herauspressen, hierauf durch einen Trockenapparat und von diesem durch eine Brech- und Reinigungsmaschine, welche (unähnlich allen bisher angewandten Maschinen) die Holztheile pulverisirt und vollständig entfernt, ohne jedoch im Mindesten die Flachsfaser zu verletzen und zu verwirren, endlich so vorbereitet, durch eine Kamm- und Hechelmaschine und zuletzt in die Vorspinnmaschine führt, aus der er als ein zusammenhängendes Band reinen Flachses herauskommt und in Kannen läuft. Diese Bänder können sodann in Bälle oder Knäuel von beliebigem Umfange zur unmittelbaren Abgabe an die Feinspinnstühle gewunden werden. Die einzige Handarbeit nach dem Rösten ist hiernach das Ausbreiten auf dem endlosen Band. Der Erfinder sagt, daß bei diesem Verfahren eine Tonne (20 Ctr.) Flachsstengel 400 Pfd. reine Flachsfaser liefert. Eine Flachsbereitungsanstalt nach diesem System kostet ungefähr 30,000 Thaler und fertigt per Tag 20 Ctr. Flachs zu einem Selbstkostenpreise von beiläufig 37 Thaler. Das Flachsstroh, zu 14 Thaler per Tonne, ist für den Landwirth vortheilhafter, als Dinkel oder Weizen; denn die Kosten eines Pfundes reiner Flachsfaser belaufen sich in Nordamerika auf 2 Sgr., wobei dann diese Faser schon in einem Zustande der Vorbereitung sich befindet, daß sie für weniger als 1½ Sgr. per Pfd. zu Garn versponnen und sogar zu Leinwand verwebt werden kann. Das Besondere an diesem Verfahren ist hauptsächlich das Auswaschen und Auspressen der vollständig erweichten und gelösten Pflanzenleimsubstanz, Gummi u. dgl. aus dem gerösteten Flachse, wodurch zugleich ein Theil der färbenden Substanz entfernt, das Bleichen später erleichtert und die Faser sehr geschmeidig und weich gemacht wird. Hierzu kommt der weitere Vortheil der sehr vervollkommneten Maschinen-Einrichtung, welche den Prozeß ohne Handarbeit ermöglicht und einer unbeschränkten Ausdehnung fähig ist.

---

65. Fische zu mariniren.

Die dazu tauglichsten Fische sind: Aale, Barsche, Heringe, Forellen, Lachse und Neunaugen. Man nimmt jede Sorte besonders, nicht verschiedene durch einander. Die Fische werden der Länge nach dem Rücken herunter aufgerissen und geschuppt, wenn es nöthig ist. Dann kann man sie kerben, salzen und gelinde auf dem Rost braten, wobei sie öfter mit Baumöl oder mit Butter bestrichen werden. Sobald sie gahr sind, läßt man sie auf einer Schüssel kalt werden. Nach dem Braten werden sie in ein entweder mit Baumöl oder mit Butter bestrichenes Gefäß gelegt; dies wird zuerst auf dem Boden mit einem Gemisch von Lorbeerblättern, englischem Gewürz, Pfeffer, Nelken und Aehnlichem belegt, dann kommt eine Lage Fische, dann eine Lage Gewürz. Man beschwert sie nur oben mit Deckel und Gewicht, und gießt abgekochten, besten Weinessig darauf (bei schwachem Essig verderben die Fische), dem man oben noch eine Lage Baumöl geben kann, damit sie sich vorzüglich halten. Auf diese Art können Fische an 6 Monate schmackhaft und als gesunde Speise aufbewahrt werden.

---

65. Flachssäen.

Häufig hört man darüber klagen, daß in diesen oder jenen Jahren der Flachsbau nicht gedeihe; es möchte dieser Uebelstand aber öfter der unrichtigen Behandlung, als dem Boden zuzuschreiben sein. Um vortrefflich mit langen Stengeln und Fäden versehenen Flachs zu erzeugen, nehme man nie den Samen der letzten Ernte, sondern mehrere Jahre alten, der an einem Orte aufbewahrt worden ist, zu dem die gehörige Luft hinzu kann.

Der bekannte Harkort hat neuerdings eine kleine Schrift herausgegeben unter dem Titel „Flachsmartha" bei Kleemann in Berlin (1½ Sgr.), worin das Vortheilhafte des Flachsbaues speziell nachgewiesen.

---

66. Flachs, den, zart und weich wie Seide zu machen.

Man mache eine Lauge von einem Theile ungelöschten Kalks und etwa 2 bis 3 Theilen Buchenasche, und gieße das Klare zu folgendem Gebrauche ab. Den Flachs nimmt man Händeweis, verknüpft ihn auf beiden Seiten, daß er sich nicht verwirrt. Dann legt man in einen Kessel zuerst Stroh, breitet ein leinenes Tuch darüber aus und legt den Flachs in die Mitte ausgebreitet darüber. Man bedeckt ihn wieder mit einem Tuche, breite abermals eine Lage Flachs darüber aus und fahre so abwechselnd fort, bis der Kessel voll ist. Hierauf gießt man die Lauge darüber und läßt es einige Stunden sieden, worauf man den Flachs herausnimmt und in frischem Wasser abspült. Wenn es nöthig sein sollte, so kann man diese Abkochung noch einmal wiederholen. Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, und noch einmal gerieben und gehechelt. Das abgegangene Werg kann mit Baumwolle verarbeitet und ihr gleich verarbeitet werden.

---

67. Flachs, vortheilhafter Anbau desselben.

Um recht langen Flachs zu ziehen, wird in landwirthschaftlichen Zeitschriften angerathen, nicht den Samen von der letzten Ernte, sondern mehrere Jahre alten, an einem luftigen Ort aufbewahrten zu säen. — Okel in Frankenfelde räth, den Samen unmittelbar vor der Aussaat bei einer Temperatur von 40 bis 50° R. auf einer offenen Platte oder im Backofen zu dörren. Nach seinen Versuchen hat der so gedörrte Samen dreimal mehr Flachs geliefert als der ungedörrte. Hieraus läßt es sich auch erklären, warum alter Same mehr und schöneren Flachs giebt als neuer.

---

69. Frost, den, für Pflanzen unschädlich zu machen.

Haben Pflanzen durch Frost gelitten, so bespritze man sie mit möglichst kaltem Wasser und lasse sie 24 Stunden lang bei möglichst niedriger Temperatur im Finstern stehen, bewahre sie dabei auch vor jeder Zugluft. Die Erfahrung lehrt, daß dadurch die große Mehrzahl der Pflanzen gerettet wird.

---

70. Frostsalbe des Pfarres Wahler in Kupferzell.

Die königl. württembergische Regierung sah sich veranlaßt, die Vorschrift zu diesem Geheimniß jenem Geistlichen abzukaufen und zum Gemeinwohle bekannt zu machen. Die Bereitung ist folgende:

Man nehme: Hammelstalg, Schweinefett, von jedem 24 Loth, Eisenoxydhydrat 4 Loth.

Dieses wird in einem eisernen Gefäße unter fortwährendem Umrühren mit einem eisernen Stäbchen so lange gekocht, bis das Ganze schwarz geworden ist, und alsdann bald erkaltet hinzugefügt: Venetian. Terpentin 4 Loth, Bergamottol 2 Loth, Armenischer Bolus 2 Loth. — Letzterer wird vorher mit etwas Olivenöl gerieben und nun das Ganze genau und sorgfältig gemischt. Auf Leinwand oder Charpie gestrichen, werden die kranken Stellen täglich einigemal damit belegt, und ist dieses Mitttel namentlich bei höchst schmerzhaften offenen Frostgeschwüren von ausgezeichneter Wirkung.

Ein anderes Mittel ist folgendes: Schweineschmalz 1 Loth, Kreosot 2 Tropfen, Bleiessig 6 Tropfen, Opiumextract 2 Gran, Eisenoxydhydrat 10 Gran, werden nach den Regeln der Kunst auf's innigste gemischt und Morgens und Abends die leidenden Stellen damit eingerieben.

---

71. Fußböden, hölzerne, zu präpariren.

Der geeignetste Stoff dazu ist nach Dr. Dallmanns Erfahrungen reines Leinöl. Es ist dünnflüssig und läßt sich durch Erwärmen vor dem Aufstreichen noch dünnflüssiger machen; es erhärtet ziemlich schnell, verliert bald den Geruch und wird beim Erhärten zu einer sehr zähen, festen Masse. Der dünnflüssige Zustand ist sehr wesentlich, wenn es möglichst auch in die kleinen Poren eindringen soll. Dringt doch das dünnflüssige Wasser bis tief in die feinen Poren des Achates, so daß dieser vor dem Färben erst wochenlang getrocknet werden muß, damit der Farbstoff eindringen könne. Und in diesem trockenen Zustand dringt selbst Honig in den Achat, aber nur, wenn er zuvor durch Hitze dünnflüssig gemacht ist. Der zähe Zustand des erhärteten Leinöls ist aber auch sehr wesentlich; denn das mit dem Oel getränkte Holz wird da-

durch sehr dauerhaft, um so mehr, da es, was auch erforderlich, am Holze sehr fest haftet. Somit besitzt das Leinöl alle Eigenschaften, welche zur Erreichung des hier obwaltenden Zweckes dienen; es macht das Holz dicht, indem es seine Poren verstopft, und giebt demselben eine bedeutende Haltbarkeit. Sein einziger Fehler ist sein hoher Preis. Und doch sind geölte Fußböden auf die Dauer weit billiger als unpräparirte. Bei der Anwendung müssen sie vollständig ausgetrocknet sein.

Aus dem Gesagten geht denn auch hervor, daß es durchaus unzweckmäßig ist, das Leinöl mit irgend einem festen Stoff zu mengen, z. B. mit einem Farbstoff. Die kleinen Körnchen desselben bleiben an der Oberfläche des Holzes liegen, halten einen Theil des Oeles vom Eindringen ab, werden bald abgetreten, und das daran hängende erhärtete Oel geht dadurch mit verloren.

---

72. Futter, vortheilhafte Bereitung desselben für Rinder, Schweine und Pferde.

(Englische Anweisung).

Man reibe oder zerquetsche täglich so viel Turnips, Möhren oder Runkelrüben, als zur Verfütterung für einen Tag erforderlich sind, und bringe sie dann in ein Faß mit durchlöchertem doppelten Boden, in welchem die Löcher $1/2$ Zoll weit sind, und daß unter diesem doppelten Boden eine Oeffnung von einem Zoll Weite zum Ablassen des Saftes hat. Nach dem Füllen des Fasses wird es zugedeckt, während man unter dem doppelten Boden der Luft Zutritt läßt; in 3 bis 4 Tagen fängt das Futter an stark zu gähren, erhält einen angenehmen weinigen Geschmack und ist nun zum Gebrauch geeignet. Für Schweine mengt man es mit Kleie oder Mehl, für Pferde mit geschnittenem Heu und für Rindvieh mit Kaff oder anderem Kurzfutter. Die süße weinige Gährung wird gewöhnlich in 4 Tagen beendigt sein, es tritt dann Fäulniß ein, und es muß daher das Futter vor dem Uebergange in dies Stadium, das durch den unangenehmen Geruch und das Erscheinen von Schimmel leicht zu erkennen ist, verbraucht werden. Man muß deshalb aber auch stets Gefäße zur gesonderten Zubereitung des Futters für vier verschiedene Tage halten. Für einen großen Viehstand kann man statt der Fässer auch aus Ziegelsteinen und römischem Cement aufgeführte Behälter anwenden, denen aber so wenig wie den Fässern der doppelte Boden und der Zutritt der Luft unter diesen fehlen darf, da sonst die Rüben nicht in Gährung treten.

---

73. Gartengewächse, Anzucht früher.

Eine eigenthümliche Treibmethode einiger Küchenpflanzen ist am Rheine im Gebrauch und verdient allgemein bekannt zu werden. Die Gurkenkerne werden im Monate April in feuchte wollene Lappen gewickelt und mit diesen in das Bettstroh gesteckt. Schon nach 4 Tagen entwickeln sich die Keime; die Kerne werden dann entweder sogleich auf Pferdedung in das freie Land gelegt oder in Töpfe gesät, die so lange im Zimmer erhalten werden, bis das dritte Blatt der Pflanzen erscheint. Dann werden sie aus den Töpfen gestülpt und in das freie Land gesetzt, aber jeden Abend mit den Töpfen bedeckt, die in der Frühe, wenn die Sonne vorhanden, wieder entfernt werden. Mit dem 16. Mai läßt man diese dann ganz weg. Es ist schon oft vorgekommen, daß Landleute nur einige Tage später Gurken lieferten, als die Gärtner, welche sie in Mistbeeten erzogen hatten. Eben so geschieht es mit den frühen Zwergbohnen, welche in Töpfen durch Zimmerwärme erzogen und dann ausgesetzt werden. Wenn in anderen Gegenden die Säezeit der Bohnen kommt, kann man hier schon fußhohe Pflanzen finden.

---

74. Gartenschnecken, Mittel zur Vertilgung derselben.

Man hat seit länger mancherlei Mittel zur Vertilgung dieser gefräßigen Thiere in Anwendung gebracht, als: Asche, Ofenruß, Salz, Tabakstaub rc. Diese sind aber der Schärfe wegen den zarten Pflanzen, Gurken, Bohnen u. dgl. nachtheilig, theilweise auch nur so lange wirksam, als sie vom Regen noch nicht ausgelaugt sind; sicherer sind diese Thiere zu vermindern und zu vertilgen, wenn man sich der abgeblühten Stengel der Kaiserkrone als Lockspeise bedient. Ein Kaufmann fand nämlich schon längere Zeit diese Feinde bei nassen Frühjahren in großer Zahl an dieser Pflanze und benutzte demnach die abgeschnittenen Stengel zum Fangen derselben, indem er sie hinter die Rabatten und in die Wege zwischen die Gemüsebeete legte. An jedem Morgen fand er sie in großer Menge auf den Blättern, sogar im Innern der Stengel; er spülte sie nun in einem Gefäße mit Wasser rein ab und legte diese Stränke so lange fort, bis sie fast rein abgezehrt waren. Auf diese Weise hielt er die Schnecken vom Abfressen der Pflanzen fern und konnte sie leicht in Masse vertilgen. Auch lieben sie besonders die Blätter und Stengel der Iris- und Feuerlilienarten, die man eben so benutzen kann.

In manchen Fällen wird man auch den Eisenvitriol, wie er zur Vertilgung der Ackerschnecke (siehe diesen Artikel) angewendet wird, mit Vortheil in den Gärten gebrauchen. In englischen Gärten werden die Saaten gegen die Schnecken mit einer Mischung von Asche, Ruß und Kalk bestreut. Eine Auflösung von Aetzkali (Lauge) tödtet ebenfalls die Schnecken; ihre Anwendung in Gärten ist aber meist unpraktisch.

Nach dem Magazin für Gartenkunde lege man, um die lästigen nackten Gartenschnecken zu beseitigen, abgeschälte Weidenrüthchen dahin,

wo sie gewöhnlich ihr Haurtquartier haben. Nach wenigen Minuten wird man diese Rüthchen von Schnecken ganz bedeckt finden.

Auf diese Weise kann man sämmtliche Schnecken in kurzer Zeit fortbringen.

75. Gartenwege fest und rein zu erhalten.

Ein in mehreren Hausgärten Wiens angewendetes Mittel, die Gartenwege stets rein und fest zu erhalten, besteht in einem Ueberzuge von aufgelöstem Kalk, der, wenn die Wege roth, mit rothem Ocher, und wenn die Wege gelb werden sollen oder von Natur durch Kieselsteine gelb oder weiß sind, mit gelbem Ocher versetzt wird.

Ein anderes Mittel:

Um Gartengänge und Eingänge vor dem Hause immer trocken zu erhalten, empfiehlt ein englisches Blatt Straßenkoth gut getrocknet und durchsiebt mit Steinkohlentheer gut zu vermengen und etwas feinen Schutt zuzusetzen. Damit wird der anzulegende Weg in einer mäßig dicken Schicht gleichsam wie mit Grundmauer belegt und auf diesen Grund der gewöhnliche feine Schutt nnd Sand gefahren. Auf diese Weise werden alle Würmer und Insekten und auch alles Unkraut von diesen Wegen verbannt und letztere bleiben auch bei nasser Witterung immer trocken.

76. Gartenwege von Unkraut zu reinigen.

Um Gartenwege von Unkraut rein zu erhalten, vermischt man 50 bis 60 Maß Wasser mit 20 Pfund ungelöschtem Kalk und 2 Pfund Schwefelsäure, lasse diese Mischung in einem Kessel sieden und begieße dann damit die Gartenwege. Die Wirkung erstreckt sich auf mehrere Jahre.

77. Gartenfrüchte im Winter im Zimmer zu ziehen.

Dieses kann ebenso gut geschehen, als daß man Blumen während des Winters im Zimmer zieht. Denn wenn in geheizten Zimmern die Temperatur der Luft zur Blumenzucht weder zu warm, noch zu kalt ist, so ergiebt sich, daß dies auch bei dem Ziehen der Gartenfrüchte der Fall sei. Bei Früchten, für deren Gedeihen die gemilderte Temperatur der Luft erforderlich ist, kann, wenn eine andere Stube an das Zimmer

stößt, diese geöffnet und nach einiger Zeit wieder geschlossen werden. Alle diejenigen Gemüse, welche eine nur bedeutende Höhe erreichen, können in vielen über einander stehenden Schichten, welche eine irdene Unterlage haben, also in langen, weiten, irdenen, über einander befestigten, eigens dazu geformten Behältnissen gezogen werden, und es wird dadurch dem Einwande begegnet, daß der Ertrag solcher Gartenzucht im Zimmer nur gering sein könne. Allerdings eignen sich dafür mehr die kleinen Gartenfrüchte, als die größern, aber auch mehrere dieser, und zwar solche, welche sich nicht ranken, welche daher nicht den Raum wegnehmen, kann man in weniger Schichten gewinnen.

78. Gährung, der, des Getreides vorzubeugen.

Die Gährung und das Faulwerden des Getreides ist nichts anderes als das Keimen. Dies zu hintertreiben, muß man dasselbe öfter umschütteln lassen, namentlich im Herbst und im Frühjahr. Es kommt auch viel darauf an, daß das Getreide auf einem trockenen aber luftigen Boden liegt.

Der Herzog von Espernon hatte in Metz folgende Vorsichtsmaßregeln gebraucht und Getreide dadurch über hundert Jahre gut und frisch erhalten. Er hatte sich hohe Haufen machen und oben darauf eine 4 Zoll dicke Schicht gepulverten, ungelöschten Kalk legen lassen und dieser wurde vermittelst einer Gießkanne mit Brunnenwasser öfter begossen, wodurch er mit den obern Körnern eine Kruste bildete. Die Körner an der Oberfläche keimten und trieben Stengel, die aber bald wieder abstarben oder auch durch den Frost getödtet wurden. Die untern Körner im Haufen aber blieben ganz frisch und gut.

79. Gährungsmittel, ein wohlfeiles.

Die Bereitung dieser künstlichen Hefe ist folgende:

Eine Dresdener Metze gekochte, gute, mehlichte Kartoffeln werden geschält und gut zerdrückt, mit 6 Kannen heißem Hopfenwasser — welches aus 3 Hände voll gutem Hopfen gekocht worden — verdünnt, durch einen Durchschlag gegossen, mit einem halben Mäßchen feinen Weizenmehles vermengt und dann mit 12 Kannen jungen Bieres abgekühlt, bis die Flüssigkeit nur noch lau oder milchwarm ist. Zuletzt gieße man eine Kanne gute Bierhefen mit 2 bis 4 Loth Farinzucker vermischt hinzu, setze die Mischung in mäßige Wärme und läßt sie recht durcharbeiten, bis sie braust, worauf dieselbe einen Weinhefengeruch von sich giebt und zum Gebrauch nunmehr gut ist. Diese künstliche Hefe ist in ihrer Wirkung beim Backen zwar nicht so schnell und flüchtig als die starke Bierhefe, man darf aber von dieser Hefe nur mehr an Masse nehmen,

so wird sie ebenso wirksam. Eine Kanne dieser künstlichen Hefe richtet eben so viel aus, als eine halbe Kanne der besten Bierhefen. Diese Hefen halten sich auch ziemlich lange, im Sommer jedoch weniger — und haben übrigens noch den Vortheil, daß sie nicht bitter, und also zum Backwerk gut zu gebrauchen sind.

---

80. Geflügel zu mästen.

1) Gänse zu mästen, daß sie große Lebern bekommen.

Die beste Art, Gänse zu einem hohen Grade von Fettigkeit zu bringen, ist das Stopfen derselben mit Nudeln, worunter man geschrotene Gerste, Hafer und Erbsen, auch etwas Salz und Pfeffer geknetet hat. Etwas Milch und Butter soll auch dazu kommen; nebstdem aber ist es Hauptsache, daß man bei jedem Futter der Gans eine Messerspitze voll fein pelverisirten Spießglanz in einer Nudel mit einstopft. Eine Gans, die gut verdaut, muß man alle zwei Stunden stopfen. Ordinäres Weizenmehl, gekochte Erbsen, Kartoffeln und geschrotener türkischer Weizen oder Gukurutz mit ein klein wenig Ingwer unter den Nudelteig gemischt, macht große Lebern. Hinreichend Wasser, mit gestoßenen Holzkohlen und Sand vermischt, darf nie fehlen. Altes Brod mit Wasser und Milch angefeuchtet und etwas Salz und Spießglanz dazu gethan, befördert das Fettwerden sehr.

2) Hühner zu mästen.

Wenn sie fett werden sollen, läßt man sie nicht mehr herumlaufen, und stellt sie in Hühnerkörbe, oder sogenannte Hühnerställe, durch deren Sprossen sie nach dem Futter langen können. Inwendig wird der Boden mit Stroh belegt, und dieses alle Tage frisch erneuert. Zum Futter giebt man ihnen gesottenen Weizen und Gerste, Brod in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten= und Hafermehl und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett haben, so muß man sie mit ganz kleinen Nudeln stopfen, worunter ein ganz klein wenig pulverisirter Spießglanz gemischt wird. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottenen Hirse und einen Teig von Gersten= und Hafermehl mit Syrup vermischt, wovon sie bald sehr fett und groß werden.

3) Kapaunen zu mästen.

Diese werden wie die Gänse und Hühner behandelt und mit Nudeln gestopft, welche bestehen sollen aus 3 Loth Gerstenmehl, 3 Loth gemahlenem Hirse, 3 Loth gekochtem oder gesottenem Welschkorn, 1 Loth Butter und so viel Milch, um einen dicken Brei daraus zu machen, woraus man Nudeln formt, etwas Spießglanz darin knetet, und diese

Portion den anderen Tag verfüttert und Abends wieder neuerdings frisch anmacht. Man gebe fleißig zu trinken, so werden die Kapaunen in 14 Tagen sehr fett.

4) Welsche Hühner zu mästen.

Diese erhalten dasselbe Futter wie die Kapaunen nur in größerer Quantität. Eine welsche Henne erhält noch halb so viel und ein welscher Hahn noch einmal so viel wie ein Kapaun.

5) Tauben zu mästen.

Dies geschieht am besten mit Wicken, Erbsen, Gerste, Buchweizen und Hirse, die man vorher in Wasser eingeweicht hat. Man stopft sie mit diesen gequellten Früchten, wie das andere Geflügel mit Nudeln. Man muß sie fleißig tränken. Hafermehl und Gerstenmehl mit Bier vermischt, giebt ein fettmachendes Futter für Hühner und Tauben.

---

81. Gänse in sehr kurzer Zeit fett zu machen, so daß sie große Lebern bekommen.

Gänse in kurzer Zeit recht fett zu machen, so daß sie auch große Lebern bekommen, füttert man sie mit geschrotener Gerste, Hafer und Erbsen mit etwas Salz und Pfeffer vermengt und gebe der Gans bei jeder Fütterung eine Messerspitze voll Spießglanz mit und füttere sie alle zwei Stunden. Hinreichendes Wasser mit gestoßenen Holzkohlen und Sand vermischt, darf nie fehlen. Altes Brod in Wasser und Milch angefeuchtet und etwas Salz und Spießglanz dazu gethan, befördert auch das Fettwerden sehr.

Eine sehr vortheilhafte Mast, auch bei anderm Geflügel anzuwenden, ist folgende:

Man füttert die Gänse, oder auch jedes andere Geflügel mit Maiskörnern, welche man ihnen mittelst eines Trichters beibringt, mit einem Stückchen Holze nachstößt und Wasser nachgießt. Zwei bis vier Wochen reichen hin, eine magere Gans bis zu dem Gewichte von 16 Pfund und darüber zu bringen. Wie groß bei solcher Fütterung der Gewinn sei, leuchtet von selbst ein.

Auch in Salzwasser eingequellte schlechte Erbsen sind sehr zu diesem Behufe zu empfehlen. Ebenso bei der Mast jedes andern Geflügels. Nur darf man es hierbei nicht an Wasser zum Saufen fehlen lassen.

---

82. Gras, Verbesserung desselben unter den Bäumen.

Um das Gras unter den Bäumen, welches auf wohlgebauten Aeckern wächst und zur Viehfütterung besonders tauglich ist, gleich zu erzielen, braucht man es nur bei regnerischem Wetter mit kohlensaurem Natron oder Soda zu bestreuen, wodurch ein herrliches Gras erzielt wird, wie mannigfache Versuche bewiesen haben.

---

83. Getreide, Aufbewahrung desselben durch Silos.

Wo es zur Aufbewahrung des Getreides an Gebäuden und Räumlichkeiten mangelt oder wo man dasselbe viele Jahre hindurch gut erhalten will, da muß man Silos anlegen. In Anlegung derselben giebt uns in neuerer Zeit der Mannsfelder Bauernverein ein sehr nachahmungswerthes Beispiel. Dieser hat sich schon vor längerer Zeit mit dem Plane wegen Anlegung derartiger unterirdischer Kornmagazine beschäftigt. Herr Bolze in Salzmünde weist nach, daß die Mannsfelder Gewerkschaft seit langer Zeit Roggen in Erdgruben mit dem günstigsten Erfolge magazinirt habe. Die königliche Akademie gemeinnütziger Wissenschaften in Erfurt hat die Anlegung von Silos zum Gegenstande ihrer Wirsamkeit gemacht und zuvörderst eine Preisfrage über die Ausführung derselben ausgeschrieben. Es ist jedenfalls zu wünschen, daß vorzugsweise die Staatsregierungen, dann aber auch die landwirthschaftlichen Vereine, Gemeinden und Privatgesellschaften (letztere auf Actien) baldige und nachdrückliche Einleitungen zur sofortigen Ausführung derartiger Magazine treffen mögen.

Die Silos können über und unter der Erde angelegt werden.

a) Unterirdische Silos.

Von diesen sind die gewöhnlichen Getreidegruben und die wasserdichten Silos zu unterscheiden.

1) Die Getreidegruben, welche man häufig in Italien, Spanien, Ungarn, Mähren, im südlichen Rußland (Krimm) ꝛc. findet, sind die ältesten Aufbewahrungsräume für Getreide, und waren schon den Römern bekannt. Ihre Einrichtung ist folgende: Sie werden angelegt, wo weder von der Oberfläche, noch vom Innern der Erde Wasser eindringen kann, und ihre Größe richtet sich nach der aufzubewahrenden Getreidequantität. Um die Feuchtigkeit zu entfernen, werden sie mit Feuer ausgeglüht, auf dem Grunde und an den Wänden mit Stroh ausgekleidet, damit die Feuchtigkeit in dieses ziehen kann. Oben werden die gefüllten Gruben mit Stroh und einer kegelförmigen Erhöhung von Erde bedeckt und dafür gesorgt, daß alle Feuchtigkeit von den Gräben abgeleitet wird. In diesen Gruben hält sich das ganz trocken eingespeicherte Getreide mehrere Jahre sehr gut, wenn das Terrain ganz trocken erhalten werden kann. Da dies aber nicht überall möglich ist, so kann diese Methode auch nicht an allen Orten in Anwendung kommen.

Zweckmäßiger sind:

2) Die wasserdichten Silos, die mit Cement gemauert (ausgewölbt) oder gegen das Eindringen der Feuchtigkeit mit Eisen-, Zink- oder Bleiplatten ausgelegt und sonst noch auf ähnliche Weise, wie die ersteren, eingerichtet werden. Um die Ausbreitung dieser Art Silos machte sich schon früher der Baron Ternaux zu St. Ouen bei Paris verdient und seine, auf fünfjährigen Versuchen beruhenden günstigen Erfahrungen veranlassen in dem übrigen Europa vielfältige Nachahmungen. Das Getreide hält sich darin lange und frisch und ist vor den Insekten geschützt. Hauptsache dabei ist aber wie bei der ersten Methode: trockne Einspeicherung und Erhaltung und luftdichter Verschluß.

b) Silos über der Erde.

Sie waren schon den Römern bekannt, wie uns Plinius erzählt. Nach ihren Erbauern, welche sie verschieden construirten, nennt man sie in Frankreich silos aërifers, auch Fagot'sche Röhren, in England Sinclair'sche und in Deutschand Schmidt'sche Magazine, wovon die Sinclair'schen den Vorzug verdienen. Sie bilden eine Art massiver viereckiger Thürme mit mehreren Kornbehältern, auf welchen die Getreidemasse von vielen Luftkanälen durchzogen und in Bewegung gesetzt wird, wenn man durch eine an der Basis angebrachee Oeffnung von Zeit zu Zeit Getreide herausläßt und oben wieder nachfüllt. Eine nähere Beschreibung der Sinclair'schen Getreidemagazine nebst Zeichnung findet man in der Schrift von Johnson, „das Dörren und Aufbewahren des Getreides" (Petersburg 1847), die sie jedoch nicht als allgemein anwendbar betrachtet. Zweckmäßiger sollen nach Dufor's Meinung die hermetisch verschlossenen Getreidethürme der Mexikaner sein, in welchen Tausende von Hektolitern Weizen Jahre lang aufbewahrt werden können, ohne zu verderben. In diesen Thürmen befindet sich nur oben und an der Seite eine Oeffnung zum Einspeichern und Herausnehmen des Getreides, welche dicht verschlossen werden kann.

---

84. Getreide, Einfluß des Waschens desselben auf seine Güte.

Wenn man Getreide einige Zeit in das Wasser gelegt und durch Abwaschen von der anhängenden Unreinigkeit gesäubert hat, hierauf mäßig trocknen läßt und dann mahlt, so erhält man eine äußerst leichte Kleie, deren chemische Beschaffenheit ganz von der gewöhnlichen Kleie abweicht; sie ist viel ärmer an Bestandtheilen als die letztere, enthält nur halb so viel fette Materie und phosphorsaure Salze in diesen, dagegen doppelt so viel Pflanzenfaser, von Stickstoff kaum eine Spur. Die Ursache hiervon ist, daß die gewöhnliche Kleie aus zwei auf einander liegenden Häutchen des Getreidekernes gebildet wird; die äußere Haut ist holzig, unauflöslich und zum Schutze während der Entwicklung be-

stimmt, die innere Haut überzieht zunächst den Kern und enthält den Stickstoff, die phosphorsauren Alkalien, das Fett und den gewürzhaften Stoff des Getreides; in diesen Häutchen ist auch das auflösende Princip von Mourie's enthalten. Die von angefeuchtetem Getreide erhaltene Kleie wird blos von der äußeren Haut und höchstens einem sehr geringen Antheil der inneren Haut gebildet. Hieraus erklärt sich der gewürzhafte Geschmack und die größere Nahrhaftigkeit des aus sogenanntem schwarzen Mehle gemachten Brodes und die Ausgiebigkeit solchen Mehles in Backtrog; es ist nämlich in diesem Mehle das auflösende Princip, das Fett und Aroma in großer Menge enthalten. Das Aroma entwickelt sich auffallend, wenn man das Getreide vor dem Mahlen wäscht. Das bloße Anfeuchten des Getreides erhöht die Ausgiebigkeit des Mehles beim Brodbacken um 5 bis 10, selbst 15 Procent; dieses ist von Vielen als ein Geheimniß, das sich vererbte, benutzt worden.

85. Grummet, nasses, für den Winter aufzubewahren.

Oft geschieht es, daß man spät im Herbste das Grummet draußen nicht gehörig trocken werden lassen kann und erst in die Scheunen zu bringen genöthigt ist, daß man Gefahr läuft, daß dieses Grummet in Fäulniß geräth. Man legt, beides zu vermeiden, auf den Boden eine dünne Schicht trockenes Haferstroh, darauf Grummet, dann wieder eine Schicht Stroh und so fort. Auf diese Weise kann man auch ohne Gefahr feuchten Klee aufbewahren. Schon nach 4 bis 6 Wochen wird dieselbe ganz getrocknet sein.

86. Gummifluß, den, der Obstbäume zu verhindern.

Der Gummi, welcher sich besonders an den Steinobstbäumen ansetzt, ist ein ausgetretener Saft, dessen wässerige Theile an der Luft verdünsten, so daß er endlich eintrocknet und hart wird. Der Gummifluß bewirkt an den Bäumen Krebs- und Brandschäden, wodurch sie entkräftet werden und endlich absterben. Diesem Uebel sind vorzüglich die Bäume in feuchten Gärten unterworfen, und besonders werden die Aprikosenbäume leicht von demselben heimgesucht. Wir wollen hier ein bewährtes Mittel dagegen angeben, welches durch einen gewissen Christoph Hervey, der 40 Jahre lang bei den berühmten Baumschulen der Carthause zu Paris angestellt war zuerst entdeckt wurde.

Man nimmt den Gummi mit einem scharfen Instrumente weg und schneidet die kranke Stelle bis auf das gesunde Holz aus. Dann reibt man die Wunde tüchtig mit den Blättern des „Sauerampfers“, die man dabei zerquetscht, damit der Saft recht in die Gefäße der ausgeschnittenen Theile eindringen kann. Kurze Zeit nach dieser Prozedur

wird sich die wunde Stelle wieder mit einer neuen gesunden Rinde überziehen und dann nie wieder Gummi ausfließen lassen. Das Mittel ist so einfach als bewährt.

---

87. Guano, dessen einfache Untersuchung auf seinen Werth als Düngmaterial, von Stöckhardt.

Stöckhardt giebt zu der Prüfung des Guano nachstehende einfache Verfahren an:

1) Prüfung durch Trocknen.

4 Loth gleichförmig geriebener Guano wird auf einem Bogen Papier ausgebreitet und an der Sonne oder in einer warmen Stube so lange liegen gelassen, bis er vollkommen lufttrocken ist; manche Guanosorten verlieren 3—4 Quentchen (20—24 p. Ct.) an Gewicht; die patagonischen und afrikanischen Sorten müssen vorher geschlämmt werden, welches durch Aufgießen von heißem Wasser geschieht, wodurch Sand und Steine zurückbleiben.

2) Prüfung durch Verbrennen.

1 Loth Guano wird in einem Blechlöffel auf glühenden Kohlen so lange erhitzt, bis eine weiße oder graue Asche zurückbleibt; die guten peruvianischen Sorten hinterlassen etwa 1 Quentchen (30—33 p. Ct.) Asche, die schlechteren 60—80 p. Ct.; gelbe, röthliche Farbe der Asche deutet auf eine Verunreinigung mit Lehm, Sand, Erde u. s. w. — Die guten Sorten riechen beim Verbrennen stechend, wie Salmiakgeist, während die schlechten Sorten wie verbrannte Halzspäne riechen.

3) Prüfung durch Kalk.

Ein Kaffeelöffel Guano und ein Kaffeelöffel Kalk werden in ein Weinglas geschüttet und einige Kaffeelöffel voll Wasser darauf gegossen und gut umgerührt, hierbei entwickelt sich ein starker Geruch nach Ammoniak, der um so stechender ist, je besser der Guano ist.

4) Prüfung durch Auswaschen.

1 Loth lufttrockner Guano wird auf einem Filtrum von Druck- oder Löschpapier mit siedendem Wasser so lange ausgelaugt, bis das Wasser farblos abläuft; der Rückstand wird getrocknet und gewogen; je weniger Rückstand bleibt, je mehr sich also im Wasser gelöst hat, um so besser ist der Guano; bei den besten Sorten beträgt dieser Rückstand 50—55 p. Ct., bei geringeren Sorten 80—90 p. Ct.; die aufgelösten Salze sind Ammoniaksalze; man hat jedoch auch Guanosorten mit $^1/_2$—$^3/_4$ Seesalz oder Glaubersalz vermischt; in diesem Falle entscheidet die Prüfung durch Verbrennen.

5) Prüfung durch Essig.

Der Guano darf, mit Essig übergossen, nicht aufbrausen, er enthält sonst kohlensauren Kalk, welcher auch die Menge der Asche beim Verbrennen vermehrt. — Als die sicherste Bezugsquelle des echten peruvianischen Guano wird das Handlungshaus Gibbs, Bright u. Comp. in London bezeichnet.

---

88. Guano, Ersatzmittel desselben.

Eine Quantität tragbarer Erde wird durch eine Rolle oder ein Sieb gebracht, um alle größeren Körper zu entfernen, auf einen länglichen Haufen geworfen, mit Asche, Kalk oder Gyps — ist Hühner- und Taubenmist vorhanden, auch mit diesem, nachdem er mit dem Dreschflegel zu Staub geschlagen ist — vermischt, mit dem rein gehaltenen Urin der Hausbewohner wiederholt begossen und dabei mehrfach umgestochen. Nach Verlauf eines Jahres ist ein Düngersurrogat gewonnen, welches dem amerikanischen, jetzt fast durchgehends verfälschten Guano nicht nachsteht, zumal wenn der Urin in zwei Fässern gesammelt und nicht eher aufgegossen wird, bis das zuerst gefüllte Faß gegohren hat. Dieser Compost ist ein wahres Manna für die Wiesen und dürfte für den Pflanzenbau in Gärten nicht leicht durch Anderes zu ersetzen sein, während der Landwirth mit einer Quantität von 8 bis 10 Centnern einen Morgen Roggen oder Weizen zu einer gleichen Tragfähigkeit steigern wird, als hätte er für baare 12—15 Thlr. ausländischen Guano angewendet. Wird dieser deutsche Guano während seiner Zubereitnngszeit noch weiter mit den auf einem Wirthschaftshofe vorhandenen festen menschlichen Excrementen vermischt und noch einigemal extra mit gegohrener Jauche aus der Jauchegrube (welche allerdings auch in der kleinsten Wirthschaft nicht fehlen darf) getränkt, so erhält man einen wahren Electoral-Compost, mit welchem man, ohne Geldaufwand gehabt zu haben, auf den Aeckern und Wiesen, sowie in den Gärten sogar mehr beschaffen kann und wird, als mit dem besten und theuersten Schiffs-Guano.

---

89. Hafer, dem, als Pferdefutter doppelte Nahrkraft zu geben.

Wenn man den Hafer, statt ihn mahlen zu lassen, schroten läßt, so kann man die Hälfte des Futters nehmen. Andere Landwirthe kochen den Hafer und geben ihn den Pferden in die Flüssigkeit, in welcher er gekocht wnrde, wodurch man ebenfalls anstatt 6 Metzen nur 3 zu füttern braucht und das Vieh bleibt dabei noch gesünder.

Ebenso wird gequetschter Hafer bei alten Pferden, die kein gutes Gebiß mehr haben, ebenso bei jungen sehr hastig fressenden Pferden angewendet und große Ersparniß erzielt, da in beiden Fällen der gewöhnliche Hafer nicht gehörig gekaut und unverdaut wieder abgeht, also gar keinen Nutzen gebracht hat.

---

90. Hanf als Abhaltungsmittel der Gemüseraupen.

Unter den vielen Mitteln gegen die Raupen giebt es wenige, welche so leicht anzuwenden sind und so gute Dienste leisten, als der gewöhnliche Hanf. Steckt man Ende Mai oder auch im Juni, je nachdem der Jahrgang früh oder spät ist, in jedes Gartenbeet nur ein einziges Hanfkorn, so wird der ganze Garten von Gemüseraupen verschont bleiben, weil die Hanfstengel alsdann im Lauf des Augusts zur Blüthe kommen, gerade zu der Zeit, in welcher die Kohlschmetterlinge ihre Eier an die Pflanzen legen. Die Schmetterlinge fliehen den Geruch des blühenden Hanfs, weshalb sie sich nie in der Nähe desselben aufhalten und andere Orte aufsuchen, wo sie ihre Eier legen.

Die Raupen der weißen Kohlschmetterlinge sind auch den Reseden besonders gefährlich, deshalb ist es rathsam, in der Nähe derselben, auch in Töpfen und Stellagen, einzelne Hanfpflanzen zu halten, wodurch sie von diesen lästigen Gästen befreit bleiben.

---

91. Hanf, ein Mittel gegen den Kornwurm.

Auf einem Speicher in Soissons befanden sich 200 Hectoliter Weizen, die zum Theil vom Kornwurm zerfressen waren, als man zufällig noch nicht gebeutelten Hanfsamen und noch nicht gebrochenen Hanf dahin brachte. Am andern Morgen war man sehr erstaunt, die Dachbalken mit Kornwürmern bedeckt zu sehen, die nach dem Giebel flüchteten. Man schaufelte den Weizen mehrmals durch und der Rückzug der Insekten dauerte so 6 bis 7 Tage. Seit dieser Zeit sieht man, da der Hanf jährlich erneuert wird, keinen einzigen Kornwurm mehr in diesen Speichern. Das schon früher empfohlene Verfahren zur Vertreibung des Kornwurms, an mehreren Stellen der Speicher einige Hände voll Hanfstengel, welche noch den Samen in den Kapseln haben, hinzulegen, da der Geruch dieser dem Kornwurm unerträglich zu sein scheinen, dürfte hierdurch von Neuem als brauchbar bestätigt werden.

(Aus Monit. industr. durch landw. Zeitschrift 1849 S. 349.)

---

92. Hasen von den Kohlfeldern zu verscheuchen.

Will man diese oft lästigen Gäste mit einem Male los sein, so braucht man nur die Stäbe, an denen Würste getrocknet wurden, in den Kohlreihen an verschiedenen Stellen aufzustecken. Der Geruch hiervon ist den Hasen so zuwider, daß sie solche Gärten oder Felder sogleich meiden.

---

93. Hasen und anderes Wildpret an jeden beliebigen Ort aus weiter Ferne herbeizulocken.

Hierzu ist nur nöthig, im Winter, wenn die Felder mit Schnee bedeckt sind und das Wild schwer Futter findet, Petersilie, der Hasen liebstes Futter, in kleinen Büscheln an verschiedenen Orten auszulegen. Der Geruch davon lockt sie aus allen Gegenden herbei.

---

94. Heu, zweckmäßige Aufbewahrung desselben.

Die Schwierigkeiten, die mit der Conservation von Heu und Oehmd, namentlich von solchem, das bei ungünstiger Witterung eingebracht werden mußte, verbunden sind, kennt jeder Landwirth, und es wird wenige geben, die nicht manchen ihnen hieraus entstandenen Schaden zu beklagen haben, indem selbst dasjenige Dürrfutter, das beim Einführen vollkommen trocken erscheint, doch noch genug Vegetationswasser enthält, um durch dieses wieder in einen feuchten Zustand versetzt zu werden, so daß selbst scheinbar gut eingebrachtes Heu und Oehmd schon häufig verdarb.

Das sicherste Mittel, sich vor solchem Schaden zu schützen, ist die Bereitung von Braunheu, indem bei diesem das Schwitzen schon auf der Wiese statthat und das Einführen erst vorgenommen wird, wenn der Theil des Vegetationswassers, der durch das Schwitzen an die Oberfläche tritt, entfernt ist. Ein nochmaliges Schwitzen auf dem Heuboden kann aber bei gut bereitetem Braunheu eben so wenig, als eine Selbstentzündung vorkommen.

Von den Mitteln, die man anwendet, um feucht eingebrachtes Grünheu vor dem Verderben zu schützen, ist das Salzen das bekannteste. Der Werth des Salzens wird aber durch ein von vielen englischen Landwirthen angewandtes Verfahren bedeutend erhöht, das darin besteht, daß man Stroh unter das Heu mischt, indem man auf jede Lage Heu eine Lage Stroh bringt. Das Stroh nimmt einen Theil der Feuchtigkeit aus dem Heu auf und zieht den Geschmack des Heus an.

Man wird solches Stroh hierzu nehmen, das zum Futter gebraucht werden soll, und es wird dieses durch das angegebene Verfahren verdaulicher und wohlschmeckender. Nach den Erfahrungen englischer Landwirthe soll es kein besseres Mittel geben, das Vieh zum Strohfressen zu vermögen.

---

95. Holztheer, ein Mittel gegen den Kornwurm.

Nach Caillot.

Ein eben so leicht anzuwendendes, als sicher wirkendes Mittel gegen den Kornwurm ist nach Caillot der Holztheer. Bringt man einige dieser Thierchen in ein Gefäß, welches in einem offenen Gläschen etwas Holztheer enthält oder an einem Theil der Innenwand damit bestrichen ist, und verschließt dasselbe, so sieht man dieselben in kurzer Zeit unbeweglich werden und nach Verlauf von 15 bis 18 Stunden sind sie sämmtlich todt. Die Ausdünstung des Theeres reicht also hin, diese Thiere zu tödten und dem Geruche desselben suchen sie zu entfliehen. Caillot empfiehlt, den Theer in Kornmagazinen auf diese Weise anzuwenden, daß man Breter damit bestreicht, und diese in angemessener Vertheilung in dem Magazin aufstellt, so daß dasselbe sich mit Theergeruch füllt. War der Kornwurm vorhanden, so sieht man schon nach wenigen Stunden die Thierchen an den Wänden herum kriechen und vor dem Theergeruch die Flucht ergreifen, und nach kurzer Zeit ist der Kornwurm gänzlich vertrieben. Das Mittel ist indeß, damit er nicht wiederkehrt, von Zeit zu Zeit wieder anzuwenden.

(Comptes rendus 1849 Oct. p. 421.)

---

96. Höhe, die, eines Thurmes oder die Tiefe eines Brunnens auf eine einfache Weise zu messen.

Beobachtet man an einer Sekundenuhr, wie viel Sekunden verlaufen, ehe ein von einem Thurme oder in einen Brunnen fallender Stein braucht, so hat man die Sekundenzahl mit sich selbst und mit 15 zu multipliciren, und das Produkt giebt die Höhe des Thurmes oder die Tiefe des Brunnens in Pariser Fuß an. Angenommen, man hätte 6 Sekunden gezählt, als der Stein im Wasser ankam, so würde letzterer 6 mal 6 mal 15 oder 540 Pariser Fuß tief sein. Es versteht sich von selbst, daß man den Stein nicht werfen, sondern nur fallen lassen darf.

---

97. Holzwurm, gegen denselben.

Die verschiedenen Arten desselben sind am gefährlichsten im Bauholz und zwar hauptsächlich im Nadelholz. Holz, in welchem der Saft in Stockung gerathen ist, ist demselben mehr ausgesetzt als gesundes kräftiges, der Kern weniger als der Splint und die äußere Holzlage. Sichere Mittel dagegen, besonders im Bauholz, giebt es nicht. In Möbeln hat man die Tödtung der Thiere durch Eingießen von Salzgeist in die Löcher mit Erfolg versucht. Auch Terpentingeist soll dazu dienen. Ebenso kann man Holzarbeiten dadurch sichern, daß man sie, ehe sie gefirnißt, polirt oder angestrichen werden, mit einer Auflösung von Aloe in heißem Wasser, etwa 12 Loth in 2 Maß, mehrmals wäscht. Auch Häute und andere Dinge werden durch dieses Mittel vor Wurmfraß geschützt. Die Aloeauflösung muß jedesmal vor dem Gebrauch gewärmt und gut umgerührt werden.

---

98. Holzwurm in Obstbäumen, Mittel dagegen.

Gegen den Holzwurm in Obstbäumen wird uns von einem Praktiker folgendes Mittel empfohlen: Im Frühjahre, wenn der Saft im Steigen ist, bohre man zwei Fuß über der Erde ein $^3/_4$ Zoll breites Loch in den Baum, fülle es mit Schwefelblüthe und verschließe es wieder mit einem hölzernen Zapfen. Der Wurm soll dadurch vertrieben werden, die Bäume aber keinen Schaden leiden.

---

99. Hopfen, Schwefeln desselben zu erkennen.

Man überschüttet in einem Glase eine kleine Quantität des zu prüfenden Hopfens mit Regenwasser, läßt dasselbe verschlossen einige Stunden ruhig stehen, und unterwirft dann das Ganze in einer kleinen tubulirten Glasretorte mit angefügter Kühlröhre der Destillation. Läßt man nun die ersten 6 oder 8 übergehenden Tropfen in eine ganz verdünnte, blaß rosenroth aussehende Auflösung von übermangansaurem Kali fallen und tritt dadurch eine Entfärbung dieser Salzsolution ein, so war der Hopfen geschwefelt; behält dagegen die übermangansaure Kalilösung ihre rosenrothe Farbe unverändert bei, so war der Hopfen nicht geschwefelt.

---

100. Hühner zu mästen.

Will man Hühner in kurzer Zeit fett machen, so dürfen sie nicht mehr herumlaufen, sondern müssen in Hühnerkörben oder Hühnerställen, durch deren Sprossen sie langen können, gehalten werden. Innerlich wird der Boden mit Stroh belegt und solches alle Tage frisch erneuert. Zum Futter giebt man ihnen gesottenen Weizen und Gerste, Brod in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten- und Hafermehl und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett haben, so muß man solche mit ganz kleinen Nudeln stopfen, worunter eine sehr geringe Quantität pulverisirtes Spießglanz ist. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottene Hirse und einen Teig von Gersten- und Hafermehl mit Syrup vermischt, wovon sie sehr bald sehr fett und groß werden.

---

101. Hühner, junge, auch im Winter zum Eierlegen zu bringen.

Es ist nämlich eine bekannte Thatsache, daß hauptsächlich die eintretende Kälte im Winter die Hühner vom Eierlegen abhält. Dies kann aber leicht dadurch vermieden werden, daß man die Hühner in warme Ställe bringt, namentlich in solche, die durch einen eigens dazu angebrachten Ofen etwas geheizt werden können, und man wird den sehr bedeutenden Vortheil haben, von allen seinen Hühnern auch im Winter frische Eier zu erhalten.

Hühner, die bei den Bauern häufig im Winter in der Stube bleiben, legen fortwährend, was schon der beste Beweis unserer aufgestellten Behauptung ist. Die Hühner indeß noch besonders dazu zu veranlassen, muß man ihnen auch angemessenes Futter reichen, wozu am tauchlichsten warm gemachte braun geröstete Gerste ist. Auch kann man diese stark geröstete Gerste aufsieden und den Hühnern zu fressen und das Wasser, worin sie gesotten ist, zu saufen geben.

Der Nesselsame, als taugliches Futter, wurde schon früher oben erwähnt, wir wollen deshalb hier nur noch die Leinsamenhülsen als ein wirksames Mittel zur Erreichung obigen Zweckes anführen. Diese werden in einem warmen Ofen getrocknet, zu einem gröblichen Pulver gestoßen und mit einem gleichen Theile Weizenkleie mit ebenso viel Eichelmehl vermengt. Aus dieser Substanz bereitet man mit Zusatz von etwas Wasser einen Teig, der den Hühnern zum Fressen gegeben wird, und der ebenfalls große Fruchtbarkeit erzeugt.

---

102. Hühner, das Eierlegen derselben zu befördern.

1) Ein französischer Gutsbesitzer, Hr. v. Pora, will das Mittel gefunden haben, die Hühner regelmäßig jeden Tag des ganzen Jahres legen zu machen, indem er sie mit Pferdefleisch füttert. Bekannt ist es übrigens, daß Hühner, welche viel Würmer u. dgl. erhalten, auch reichlich legen.

2) Man soll eine Unze Glaubersalz in 1 Maß Wasser auflösen, damit gekochte Kartoffeln kneten und die Hühner mit diesem Gemenge 4—5 Tage füttern. Dabei muß hinlänglich frisches Wasser zum Saufen gereicht werden.

3) Pr. Gregory in Aberdeen sagt: Wenn man unter das Futter der Hühner eine hinreichende Quantität Eierschalen oder Kalk mengt, so verzehren sie dieselben nicht nur begierig, sondern legen auch zwei- bis dreimal so viel Eier als sonst. Eine gutgenährte Henne ist im Stande, eine Menge Eier zu liefern, doch sie kann dies nicht ohne das nöthige Material zur Bildung der Schalen, wenn ihr Futter auch noch sonst so nahrhaft ist, und müßte damit ganz aufhören, wenn sie nur mit kalkfreiem Futter und Wasser ernährt würde.

---

103. Hühner, die, auf eine sehr einfache Weise vom Ungeziefer zu befreien.

Wenn die Hühner Abends sich in ihren Stall begeben haben, lege man die Zweige von Erlenbäumen hinein und am folgenden Morgen wird man sie voller Hühnerläuse finden, da diese den Geruch der Erlen außerordentlich lieben; man verbrennt dann diese Zweige. Einige Mal dieses Mittel wiederholt, befreit die Hühner von diesem Ungeziefer.

---

104. Hühner, Krankheiten derselben und deren Heilung.

Wie nützlich und fast unentbehrlich das Huhn in der Haushaltung, ist gewiß Jedermann bekannt. Die Fruchtbarkeit der Henne ist außerordentlich groß. Wenn sie 9 bis 10 Monate alt ist, fängt sie schon zu legen an. Läßt man ihr die Eier, so legt sie höchstens 14 bis 16 Stück, und bekommt Lust zum Ausbrüten derselben, nimmt man aber die Eier jeden Tag weg, so kann man von einer guten Legehenne wohl hundert Eier des Jahres erhalten; doch kommt solches größtentheils auf die Fütterung und Oertlichkeit an, wo die Hühner auf die Weide gehen. Ein eng eingeschlossener nasser Hof macht die Hühner krank; wo sie aber ihren Frühspaziergang etwa in einem Grasgarten auf ungegrabenes Land u. dgl. machen können (nur nicht in einen Blumen- oder Gemüse-

garten, worin durch ihr beständiges Scharren alles beschädigt wird), da spürt man ihre Fruchtbarkeit außerordentlich; die Eier sind weit größer, und die Hühner bleiben gesünder.

Das gewöhnliche beste Futter für solche ist reine Gerste, welche man vor dem Füttern, bei etwa allzu kalter Witterung, etwas auswärmt. Das gewärmte Futter bewirkt auch, daß die Hühner frühzeitiger legen, doch trifft das Sprichwort ein: „ein Winterei verdirbt 10 Sommereier" — Brod ist auch ein gutes Hühnerfutter, welches man in kleine Würfelchen schneidet und ihnen vorsetzt, nur nicht etwa frisches, noch vom Backofen her warmes Brod, welches ihnen höchst schädlich ist; am allerliebsten fressen sie freilich Weizen, welche Fütterung aber zu theuer kommen würde. Abwechselnd kann man ihnen auch gekochte, erkaltete Kartoffeln geben, welche sie gern fressen. Allzu gutes und allzu vieles Futter macht die Hühner fett und verhindert das fleißige Legen. Am besten ist es, den Hühnern früh und Abends etwas weniges Futter vorzusetzen, wo solche nämlich einen erweiterten Ausgang haben, wo sie sich dann mit Aufsuchen der Schnecken, Würmer, Puppen Raupen, Maikäfer, Insekten, Grasspitzen, Brennesseln und deren Samen u. dgl. beschäftigen können. Sind aber die Hühner in einem engen Hofe eingeschlossen, welches oft der Fall in den Städten ist, so erfordern sie mehr Futter, sind auch mehreren Krankheiten unterworfen, und legen nicht so fleißig. Auch ist es sehr nöthig, ihnen täglich frisches, reines Wasser zum Trinken vorzusetzen, und zwar in einem steinernen Gefäße, worin es sich frisch erhält.

Krankheiten der Hühner.

1. Die gemeinste Krankheit der Hühner ist der sogenannte Pips, welcher in einer Verstopfung der Drüsen und Verhärtung der Zungenspitzen besteht. Diese Krankheit hat ihren Ursprung vom Trinken unreinen faulen Wassers, oder wenn das Trinkwasser in frischen eichenen und fichtenen Gefäßen lange gestanden hat; auch der Genuß des frischen noch warmen Brodes bewirkt diese Krankheit. — Sind die Hühner mit dem Pips behaftet, so zieht man die harte Haut von der Zunge ab, und giebt ihnen einige kleine geschnittene Stückchen Speck ein, welche vorher in geschabtem rohen Spießglase umwälzt worden.

2. Bisweilen bekommen die Hühner dicke Köpfe, welche von feuchtem, dumpfigen oder schimmlichen Futter herrühren; in diesem Falle reibt man die Zunge derselben fleißig mit Salz und giebt ihnen etwas Knoblauch und Butter ein.

3. Die Darre entsteht gewöhnlich aus einer Entzündung der Drüsen über dem Bürzel; man bestreicht solchen mit Thran oder ungesalzener Butter, wodurch diese Krankheit gehoben wird.

4. Ein kalter unreinlicher feuchter Stall verursacht den Hühnern Krampf in den Beinen, man reinige daher den Stall fleißig, und reibe den Hühnern die Füße öfters mit Butter. Nach jedesmaligem Reinigen des Stalles ist auch erforderlich, denselben mit Thimian und Lavendel (Spike) auszuräuchern. — Der Aberglaube hat sich einen Tag im Jahre ausgesucht, und keinen andern, an welchem die Hühnerställe gereinigt werden müssen, und dies ist der Peterstag, also der 22. Februar jeden Jahres.

Am besten ist es, das Hühnerhaus, zumal wenn es etwas rege ist, und viele Hühner enthält, alle 6 bis 8 Wochen zu reinigen, denn in und unter dem lange liegenden Hühnermist erzeugen sich Hühnerläuse, welche den Hühnern oft den Tod verursachen; allein, durch das öftere Reinigen der Ställe wird dieses Uebel gehoben.

5. Sind aber die Hühner dennoch mit Läusen behaftet, welche sich gemeiniglich an den Kopf und Hals setzen, so bestreicht man sie mit Terpentinöl oder mit Wasser, in welchem Beißpfeffer und Wermuth gekocht worden, wovon die Läuse weichen und sterben.

6. Es trifft sich auch zuweilen, daß in den Kröpfen der Hühner harte Klumpen entstehen, welche man von außen fühlt.

In diesem Falle verlieren die Hühner die Freßlust, gehen traurig umher und sterben bald. Hier ist weiter nichts zu thun, als man schneidet den Kropf auf, nimmt die harte Masse heraus und näht die Wunde wieder zu, bestreicht solche mit Butter und Essig, worauf solche wieder leicht zuheilt.

7. Zur Zeit der Mauser (wo oft die Hühner ihre Federn alle verlieren und fast ganz nackend werden) ist es gut, solche mit gutem warmen Futter zu füttern, z. B. mit etwas erwärmter Gerste oder Weizen, auch Brod, worüber man lauwarmes Wasser gießt, und es den Hühnern vorsetzt, welches letztere sie gern fressen.

8. Vergiftung. Daß die Hühner, wie überhaupt fast alle Vögel, einen stumpfen Geschmack haben, und nicht kauen, sondern alles gierig herunterschlucken, ist bekannt, allein dadurch vergiften sie sich auch zuweilen. Man muß sich daher in Acht nehmen, daß sie nicht an Petersilie oder deren Samen, bittere Mandeln, Kaffeebohnen, auch Kaffeesatz, welcher gewöhnlich in den Hof geschüttet wird, kommen, denn alles dieses wird von ihnen gierig hinunter geschluckt; sie werden davon krank und sterben auch wohl, weil der Genuß der angeführten Sachen für sie ein Gift ist.

Besonders tödtlich sind die Körner oder der Samen von Siebenzeiten, nach welchem Genusse ihnen die Kamme und Lappen unten am Halse ganz schwarzröthlich werden. In diesem Zustande gehen sie 2 bis 3 Tage ganz traurig umher und sterben. — Bemerkt man dieses frühzeitig, so thut die saure Milch (geronnene Milch) gute Dienste, welche sie auch gerne fressen, und wodurch der Genuß von Siebenzeiten unschädlich gemacht wird.

Soll eine Bruthenne sitzen, so muß man hierzu die frischesten Eier nehmen, welche nicht über 20 bis 24 Tage alt sind, und an keinem feuchten Orte gelegen haben. Großen Hennen kann man 15, kleinen 13 Eier unterlegen. Der Aberglaube dieser ungeraden Zahlen sucht hier wieder Geheimnisse, welche aber ihren natürlichen Grund haben. Bei ungerader Zahl liegen die Eier immer dichter und fester zusammen und werden weniger aus ihrer Lage verschoben, welches allerdings zum glücklichen Auskommen der Küchlein nothwendig ist. — Erprobt ist dieses auch, daß aus den zugespitzten Eiern gewöhnlich Hähnchen, und aus den runden Hühnchen zum Vorschein kommen. — Sind die jungen Küchlein ausgebrütet, so giebt man ihnen erst nach 36 Stunden zu fressen und füttert sie anfangs mit feiner Grütze oder Semmel in Milch

geweicht, dann hart gekochte Eier mit Brodkrumen und noch etwas später kann man auch Hirse mit untermengen. Auch darf den Hühnern nie reines Wasser und klarer Sand fehlen, welcher letztere sehr zur Verdauung dient.

W . . . . . . n. U.

(Allg. Anz. der Deutschen Nr. 126. 1836.)

---

105. Hufsalben.

1) Für spröde Hufe. Nimm 2 Loth gelbes Wachs, 4 Loth Rindertalg und 6 Loth Fischthran, schmilz das Ganze auf gelindem Feuer und schmiere den Huf fleißig damit ein. Wünscht man die Hufsalbe schwarz, so setzt man etwas Kienruß zu, nie aber so viel, daß sie zur dicken Schmiere wird.

2) Für mürbe, brüchige, oder sogenannte Wasserhufe. Nimm gelbes Wachs und Terpentin, von jedem 2 Loth, schmilz sie bei gelindem Feuer, füge hinzu Schweinefett und Leinöl, von jedem 4 Loth, und bestreiche den ganzen Huf, besonders auch die Krone desselben damit.

3) Für Pferde, welche viel im Wasser oder Morast gehen müssen. Nimm 8 Loth Wagentheer und 24 Loth Schweineschmalz, mische beides unter einander und schmiere die Hufe damit täglich ein.

---

106. Hunde und Pferde so an sich zu gewöhnen, daß sie eine große Anhänglichkeit zeigen.

Vor allen Dingen ist nöthig, daß man die Thiere seiner Umgebung, die man sich besonders zugethan machen will, stets freundlich und gleichmäßig behandelt, sie nie schlägt oder gar mißhandelt. Mißhandlungen vergessen sie sehr ungern und oft gar nicht. Ein alter Forstmann, der viele Hunde dressirte, schmeichelte ihnen nach jeder Dessur und gab ihnen ein Stück Semmel, das er zuvor unter den schwitzenden Arm gelegt, wodurch es etwas angefeuchtet war. Dadurch wurden ihm diese Hunde sehr treu und anhänglich, und ein Jeder kann dies Verfahren leicht bei seinen Hunden anwenden.

Pferde kann man dadurch sehr zähmen und an sich gewöhnen, daß man ihnen beim Ritt nach jeder guten Gangart, nach einem glücklich ausgeführten Sprunge über einen Graben u. s. w. den Hals klopft und ihnen ein Stückchen Zucker giebt, den sie sehr gern fressen, und sie dabei niemals ohne Grund mißhandelt.

---

107. Hyacinthen, frische, auf jeden Tag des Winters zu erzielen.

Man lege einige Stück frische Hyacinthenzwiebeln den 25. November aufs Wasser in die dazu bestimmten Gläser, und sofort alle acht Tage andere, und fährt damit bis zum 24. Februar fort. Auf diese Weise wird die Flor zu Weihnachten angehen und man wird also bis zur Hälfte März täglich frische, weiße Hyacinthen haben.

---

108. Hyacinthen und andere Knollengewächse hängend in Moosballen zu ziehen.

Hyacinthen lassen sich sehr gut in Mosballen treiben, welche mittelst eines Drahtes aufgehängt werden. Wird im untern Ende des Ballens eine Blumenzwiebel, den Kopf nach unten gerichtet, eingelegt, so wachsen die schönen rothen Blätter rings um den Ballen in die Höhe und bilden eine Art Blumenkorb von ganz neuem und hübschen Aussehen. Man kann auch andere Blumen auf diese Art treiben, z. B. Crocus, Narzissen, Düc von Thols, Maiblumen, Kaiserkronen, doppelte und einfache Veilchen u. s. w.

---

109. Johannisbeerwein von vorzüglicher Güte.

Zur Bereitung eines Ankers (eines halben Eimers) Johannisbeerweins, der 30 Berliner Quart oder 40 sächsische Maß enthält, ist etwa ein gehäufter Scheffel Beeren erforderlich. Je nachdem diese mehr oder weniger Saft enthalten, wird eine größere und geringere Quantität derselben, jedenfalls so viel gebraucht, daß nach dem Pressen 9 Berliner Quart Saft daraus gewonnen werden.

Nachdem nämlich die Beeren, rothe oder weiße, abgestreifelt und in einem Bottich mit einer hölzernen Stampfe gequetscht sind, wird durch Preßtücher, wie sie wohl zum Morübenpressen gebraucht werden, der Saft aus ihnen gewonnen.

Von diesem Safte wird ein Quart in eine Stübchenflasche, die übrigen 8 Quart in ein Ankergefäß geschüttet. Ein Gefäß, in welchem anderer guter Wein gelegen hat, oder welches sonst einen trinkbaren Wein aufnehmen könnte, ist dazu tauglich. Jemehr die Beeren durch die Sonnenwärme zur Reife gediehen sind, und je klarer man den Saft gewonnen hat, einen um so mehr wohlschmeckenden Wein darf man sich versprechen. Die gepreßten Beeren werden, nachdem man etwa 9 Quart reines Wasser darauf geschüttet hat, nochmals durchgepreßt, und dies durchgepreßte Wasser wird mit 24 Pfund Zucker in einem sauber gereinigten

Kessel mit Vorsicht gekocht. Ein guter Melis kann hierzu verwendet werden; durch den Gebrauch des raffinirten Zuckers gewinnt jedoch der Wein an Feinheit. Nachdem Zucker und Wasser zum Sieden gebracht ist, wird die Masse abgeschäumt und in sauber gereinigte, hölzerne Gefäße (Eimer oder Gelten) geschüttet. Von diesem Zuckersaft giebt man 1 oder $1^1/_2$ Quart (abgekühlt oder auch nicht) zu dem Safte in der Flasche und den Rest in das Ankergefäß. Der noch leere Raum wird in beiden Gefäßen mit Wasser gefüllt; und nun werden die Massen gehörig durch einander gerüttelt und Flasche und Faß in ein trockenes, eher warmes, als kühles Lokal gebracht, um hier die erste stürmische Gährung vorübergehen zu lassen. Daß bei dieser Gährung nicht zu viel von dem Moste verloren geht, kann man, bevor man das Faß in Ruhe legt, mit einem Heber eine Weinflasche voll herausnehmen, welche späterhin wieder hineingeschüttet wird. Ist die erste Gährung vorüber, welche, je nachdem die Temperatur im Lokale ist, 2—3 Wochen dauern kann, so werden Faß und Flasche in einen, wenn es sein kann, trockenen Keller, in welchen nicht so vielerlei andere Gegenstände aufbewahrt werden, gebracht und, nachdem die Massen in beiden einigermaßen ruhig geworden sind, leicht zugespundet. Je klarer die Masse sich darstellt und je weniger Geräusch gehört wird, um so fester kann zugespundet werden. Ist die Flüssigkeit nach Verlauf von etwa 2 Monaten klar, oder doch ziemlich klar geworden, so kann sie von Hefen abgestochen und auf ein anderes, dazu gehörig in Stand gesetztes oder in Ermangelung eines andern in das nämliche Faß, nachdem es gereinigt ist, gezogen werden.

Aus der unter der klaren, im Fasse und in der Flasche befindlichen trüben, dicken Masse kann durch Filtrirung eine ziemlich klare Flüssigkeit zu beliebigem Gebrauch gezogen werden.

Da der junge Wein das Gefäß, in das derselbe geschüttet wird, nicht ganz ausfüllt, so wird von dem Weine, der auf der großen Stübchenflasche und wegen des weit geringern Inhalts derselben viel eher Wein geworden ist, und deshalb schon früher auf kleinere Flaschen hat gezogen werden können, jenes größere vollgefüllt. Auch schon früher, wenn die stürmische Gährung vorüber ist, muß das größere Gefäß voll erhalten und deshalb wenigstens aller 14 Tage nachgesehen werden.

Der wenn auch nur einigermaßen klar abgezogene Wein kann eine lange Zeit wohlverschlossen im Keller liegen bleiben. Er wird schon im ersten Jahre trinkbar, gewinnt aber, besonders wenn er auf dem Fasse liegen bleibt, mit jedem Jahre an Wohlgeschmack, Stärke und Gewürz. Je länger er liegt, je seltener — in 2 und 3 Jahren nach Verlauf von 3 Monaten — braucht das Gefäß vollgefüllt zu werden.

Auf den Flaschen, die man, zumal in den ersten beiden Jahren, hinstellt und nicht hinlegt, verbessert sich der Johannisbeerwein ebenfalls, aber nicht so schnell, als auf größern Gefäßen. Daß dieser Wein unter Umständen im Frühjahr wieder in Arbeit kommt, darf nicht befremden; er hat dies mit andern jungen Weinen gemein. Wer nach dieser Vorschrift genau verfährt, erhält einen sehr guten Wein.

---

110. Kälber, Nachtheile der unmittelbaren Wegnahme der säugenden.

Sehr häufig geschieht es noch, daß ein saugendes Kalb, das bisher stets unmittelbar bei der Kuh gestanden, plötzlich und mit vielem Geräusch, oft Schlägen, Stoßen und Hundegebelle vom Fleischer aus dem Stalle geholt und die Kuh dabei sehr beunruhigt wird, wodurch dem Besitzer dadurch nicht wenig Schaden verursacht wird, daß diese Kuh längere Zeit aus Gram nicht fressen und folglich keine Milch geben, diese auch ohnehin zurückgehalten wird. Wir gedenken dabei weiter gar nicht des unmenschlichen, barbarischen Gebrauchs.

Man gewöhne deshalb die Kuh gleich vom Anfange daran, daß das Kalb nicht unmittelbar bei ihr, sondern in einer Ecke desselben Stalles stehe und zu bestimmten Zeiten, freilich auch des Nachts, zum Saugen hinzugelassen werde.

Wird das Kalb nun verkauft und soll abgeholt werden, so entferne man die Kuh aus dem Stalle, führe sie vielleicht zur Tränke und werfe ihr auch bei der Rückkehr in den Stall Fressen vor. Sie wird dadurch gleich etwas abgeleitet und bemerkt den Verlust nicht gleich. Da sie auch daran gewöhnt, das Kalb nicht unmittelbar um sich zu sehen, wird sie diesen Verlust auch weit leichter ertragen, der Besitzer wird aber gar keinen Verlust haben.

---

111. Kartoffelbau, Verfahren beim, einen größern als gewöhnlichen Ertrag zu erzielen.

Dieses Verfahren ist zwar schon vor längerer Zeit vorgeschlagen worden, hat sich aber durch neuere Erfahrungen wiederum bewährt. Jeder Landwirth sollte daher wenigstens einen Versuch machen, aber dabei mit aller Genauigkeit zu Werke gehen. Es besteht nämlich dieses Verfahren darin, daß die Kartoffelblüthen abgebrochen werden. Ein Ackersmann ließ von einem Viertelsmorgen, der gleichmäßig mit Kartoffeln bepflanzt war, abwechselnd eine Reihe um die andere die Blüthen abbrechen und erhielt folgendes Resultat: Von zehn Reihen Kartoffeln, an denen die Blüthen abgebrochen waren, erntete er 23 Scheffel, dagegen von den andern zehn Reihen nur 2½ Scheffel. Fünf Personen hatten in 1¼ Stunden das Abbrechen der Blüthen besorgt.

Soll der Versuch mit Genauigkeit angestellt und ein richtiges Resultat über die Nützlichkeit des Verfahrens erhalten werden, so dürfen nicht zwei verschiedene Aecker zur Vergleichung ausgewählt werden, sondern man muß auf demselben Acker die Blüthen abbrechen und andern Kartoffelpflanzen dagegen die Blüthe lassen. Denn nur dann kann ein richtiger Vergleich stattfinden, wenn alle andere Umstände gleich sind. Das kann aber bei zwei verschiedenen Aeckern nicht der Fall sein, und das Resultat ist daher auch keiner Vergleichung fähig.

---

112. Kartoffeln, das Verfaulen neugelegter zu verhüten.

Es werden jetzt, Dank unserer fortschreitenden Industrie, immer mehr die Kartoffeln beim Pflanzen nicht ganz, sondern in Stücke zerschnitten, in die Erde gelegt, worauf eine ebenso reichliche Ernte erzielt wird, als wenn die ganzen Kartoffeln gelegt wären. Hin und wieder haben sich nur einige noch von dieser Methode abhalten lassen, weil häufig die so zerschnittenen Kartoffelstücke in der Erde faulen und gar nicht aufgingen.

Dies nun zu verhüten und die Kartoffeln vor dem Faulen durchaus zu sichern, braucht man die zerschnittenen Stücke nur ungefähr 8 Tage im Zimmer liegen zu lassen, so daß der Schnitt trocken wird, wodurch das Faulen in der Erde ganz vermieden wird.

---

113. Kartoffelkrankheit, der, möglichst vorzubeugen.

Es ist schon sehr viel über diesen Gegenstand geschrieben worden, sehr viel unberufene haben ihr Urtheil abgegeben und was schlimmer, die gemeine Speculation hat, wie überall, auch hier durch die Noth der leidenden Menschheit sich bereichern wollen, und hat Mittel als Geheimmittel für schweres Geld ausgeboten, die längst bekannt und als nicht bewährt gefunden waren. Der praktische Landwirth Herr Zehler hat sich deshalb bewogen gefunden, ein kleines Schriftchen über diesen Gegenstand herauszugeben, das nur 5 Neugroschen oder 18 Kreuzer kostet und bei Garcke in Zeitz erschienen ist und das nicht zu theuer erkauft sein wird, da es neben manchen andern Winken und Warnungen vor allen Geheimmitteln, einfache aber erprobte Rathschläge giebt, sich vor größerem Schaden durch die Kartoffelkrankheit zu bewahren.

---

114. Kartoffeln durch Schalen und ausgestochene Augen fortzupflanzen.

Die Fortpflanzung der Kartoffeln durch Schalen geschieht auf folgende Art: Die zum Verspeisen bestimmten werden etwa 4 Wochen vor der Legezeit derselben ziemlich dick geschält, diese dicken Schalen sodann auf einem luftigen Boden getrocknet. Will man aber Kartoffeln bis zum Sommer aufheben, so steche man die Augen derselben mit aller Sorgfalt aus, damit ihr Keimen verhindert und ihr guter Geschmack nicht verloren gehe. Die trocken gewordene Schale, sowie auch die Keime lege man nur in die Erde, und man kann hiermit ebenso eine gute Ernte erwarten, als mit den ganzen ausgelegten Kartoffeln.

Der Kräuselkrankheit sind sie auch nicht unterworfen, vom Unkraute müssen sie aber durch Bescharren rein gehalten werden.

Man hat in neuester Zeit die Erfahrung gemacht, daß Kartoffeln, die in nicht frisch gedüngter Erde gepflanzt sind, weit weniger der Kartoffelkrankheit ausgesetzt waren, als wo dies stattgefunden.

Nach Mittheilung Frauendorfer Blätter hat der Domänenpächter Meyer zu Rodenberg in Kurhessen Kartoffelpflanzen in großer Menge aus Stecklingen, gleich den Georginen-Stecklingen, gezogen und hieraus Knollen von außerordentlicher Größe, Stücke von $1\frac{1}{2}$ Pfund, gewonnen. Die Zahl der Knollen war aber, wie natürlich, eine geringe.

---

115. Kartoffelkäse zu machen.

Man nehme eine hinlängliche Anzahl Kartoffeln, koche sie ab, schäle und knete sie zu einem Brei. Dann menge man frisch ausgepreßten Quark in gleicher oder auch etwas geringerer Quantität zu den Kartoffeln, bis das Ganze eine hinlängliche Consistenz hat. — Man salze dieses Gemenge und streue gestoßene Gewürznelken und Lorbeeren darüber. Einen Tag lang lasse man diese Mischung wohl verdeckt ruhig stehen, damit sie etwas gähre. Nachher mache man kleine Käse auf die gewöhnliche Art davon. Je älter sie werden, desto besser sind sie.

---

116. Kartoffeln beim stärksten Frost zu versenden, ohne das Erfrieren derselben befürchten zu müssen.

Man taucht die Säcke, in welchen die Kartoffeln versendet werden sollen, in kaltes Wasser, füllt dann die Kartoffeln ein und begießt die Säcke von Außen wieder mit kaltem Wasser. Auf diese Weise verpackt, halten die Knollen den stärksten Frost aus. Der Grund ist ein ganz natürlicher, denn durch die Nässe werden die Zwischenräume des Gewebes der Säcke ausgefüllt und das außen sich bildende Eis verhindert das Eindringen der Kälte, oder vielmehr das Entziehen der Wärme, die in den Kartoffeln enthalten ist.

---

117. Kartoffeln, frische, im April oder Mai zu ernten.

Man lege im späten August oder September die Kartoffeln in die Erde; nachdem sie hochgewachsen sind, auch womöglich geblüht haben,

schneidet man ihnen das Kraut ab, ehe der herannahende Winter sich zeigt, und bedeckt hierauf jeden einzelnen Stock wieder gut mit Mist, und in obengenannter Zeit kann geerntet werden.

---

118. Käse vor Maden zu sichern.

Das Mittel, welches in Ungarn angewendet wird, um das Entstehen von Maden zu verhindern, ist auswärts wohl noch wenig bekannt. Man mischt nämlich dort den frischen Käse beim Kneten mit geriebenem spanischen Pfeffer. Daß man von demselben nicht zu viel nehmen darf, wenn der Geschmack der Käse nicht zu scharf werden soll, braucht wohl nicht bemerkt zu werden.

Ein anderes Mittel ist folgendes:

Man legt, wenn die Käse gut abgetrocknet und in Töpfe oder Fässer gebracht sind, zwischen jede Schicht einige Stengel mit Blättern von dem Johanniskraut, hypericum perforatum, das man auf Rainen, an Ackerrändern, an Gebüschen und Hecken, überall vorfindet. Es werden dadurch nicht nur die Maden und Milben von den Käsen abgehalten, sondern diese erhalten auch einen sehr guten Geschmack dadurch.

---

119. Kastanienbäume, edle, schnell und sicher zu ziehen.

Man hebt im Herbste fingerstarke, junge Eichen aus, läßt ihnen die Wurzeln so viel als thunlich ist, und bringt sie in die Baumschule in guten Boden und läßt sie ein Jahr darinnen stehen, schneidet sie, wenn sie angewachsen sind, bis auf 6 Zoll hoch vom Boden ab und pfropfe sodann ein Reis von guten Kastanien darauf, noch besser aber sind Reiser von Maronen. Der Baum wird nun, wenn das Pfropfreis anschlägt, so schnell aufwachsen, als jeder andere Obstbaum; ja selbst noch schneller, als der wilde Kastanienbaum. Solche veredelte Kastanien sind nicht nur eine Zierde, sondern sie haben auch einen wesentlichen Nutzen.

In der Ukraine ist dieses Verfahren, veredelte Kastanienbäume zu ziehen, allgemein und es liegt größtentheils in der Einbildung, wenn man vorgiebt, als könne diese edle Frucht in unserm Klima nicht gedeihen. An Orten, wo der Nußbaum erhalten wird, da kann auch ohne Bedenken die gute Kastanie gezogen werden.

---

120. Kleesamenprobe.

Um sich rasch von der Güte des Kleesamens zu überzeugen, schütte man etwas Samen auf ein heißes Eisen, oder in einen silbernen Löffel, den man über einem Lichte erhitzt; der gute, keimfähige Same springt dabei auf, während der schlechte liegen bleibt.

---

121. Knochenmehl, über seine Behandlung als Düngmittel.

Von Prof. Stöckhardt.

Die Anwendung des Knochenmehls als vorzügliches Düngmaterial ist bekanntlich in England und Schottland schon seit längerer Zeit mit großem Vortheil, theils allein, theils mit Stalldünger vermischt, ausgeführt. Zur Ausführung im Großem empfiehlt Stöckhardt folgendes Verfahren: Es wird aus einem Gemenge aus gesiebter Asche (von Holz, Steinkohlen, Braunkohlen 2c.) und Erde eine Art Wall auf der Tenne einer Scheune gebildet; in die Vertiefung dieses Walles wird ein Centner Knochenmehl aufgeschüttet, von welchem das feine Mehl abgesiebt worden ist; auf das Mehl werden 3 Kannen Wasser mittelst einer Gießkanne aufgegossen und gut umgeschaufelt; alsdann werden 3 Kannen (11 Pfd.) engl. Schwefelsäure, in einzelnen Portionen nach und nach hinzugesellt und gleichfalls gut gemengt. Nach 24 Stunden wird ganz dieselbe Operation wiederholt und die Mengung neuerdings 24 Stunden sich selbst überlassen; nach dieser Zeit wird dem Gemenge das feine abgesiebte Knochenmehl hinzugemischt und zuletzt die Umwallung mit dem Knochenmehl gut durch einander geschaufelt. Auf diese Weise wird ein krümliches Pulver erhalten, welches auf dem Acker aufgestreut oder mit Stalldünger vermischt wird.

---

122. Kocherbsen, gute, zu bauen.

Auf einen Scheffel Erbsen nehme man 1 Pfund gestoßenen Salpeter, zwei gewöhnliche Eimer fließenden Wassers und ¼ Quart Oel. Die Erbsen schütte man 12 Stunden vor dem Säen in diese flüssige Masse. Nach Verlauf jener Stundenzahl haben die Erbsen sämmtliche Flüssigkeit an sich gezogen, und sind sehr weich geworden. In diesem gequollenen Zustande säe man sie etwas später, als die gewöhnliche Erbsenaussaat stattfindet, auf nicht zu niedriges Land.

---

123. Kohle als gutes Düngmittel für Gurken.

Man legt Kohlenstaub unter die Gurkenkerne in die Erde. Die Kohle hat nicht nur die Eigenschaft, die Erde locker und feucht zu erhalten, sondern sie verdichtet auch Gase und aller Wahrscheinlichkeit nach ziehen auch die Pflanzen aus dem Kohlenstaub unmittelbar viel Kohlensaft, was zu ihrem guten Gedeihen unendlich viel beiträgt.

---

124. Kohlrabi, frische, bis Ostern zu haben.

Man säet Anfangs Juli frischen Glaskohlrabi, wodurch man im Spätherbst ganz kleine Köpfe erhält, welche aber zum Genießen nicht reif sind. Selbige setzt man demnächst in Keller oder hölzerne Vorrichtungen, die man in Kuh- oder Schafställen anbringt, bis an die Köpfe in Erde, und gießt die Pflanzen an. Das Begießen muß zuweilen wiederholt werden, weniger bei den in den Kellern, öfter aber bei den in den Ställen aufbewahrten Pflanzen, weil hier die Austrocknung stärker ist, wobei es sich von selbst versteht, daß zu diesem Behufe alle Blätter bis auf die kleinen Herzblätter abgeschnitten werden müssen. Wie sichtlich die Köpfe wachsen, hiervon wird sich Jeder überzeugen, der einen Versuch mit dieser Pflanzung macht, da sie schon im März und April ausgewachsen und so schön sind, als wenn sie in Treibbanken gezogen wären, wobei besonders darauf zu achten, daß die Köpfe beim Einsetzen in den Boden einen guten halben Zoll mit Erde bedeckt sind und nur die Spitzen der Herzblätter sichtbar bleiben.

---

125. Kohlraupen von den Kohlbeeten abzuhalten.

Hierzu bedient man sich der Hanfkörner, die man um die Kohlbeete legt. Auch Bauerntabak nicotiana rustica, um die Kohlbeete gepflanzt, hält den Kohlwüstling ab.

---

126. Kohlraupen, Mittel gegen.

1) Als Mittel gegen die Kohlraupe empfiehlt ein französischer Gärtner Namens Dumont graues Salz und Asche zu gleichen Theilen zu vermengen und damit die Pflanzen zu bestreuen. Mit 6 Kilogrammes Salz und eben so viel Asche habe derselbe 800 Pflanzen bestreut und binnen drei Tagen seien sämmtliche Raupen verschwunden.

2) Man streut zwischen die Kohlstauden nach Sonnenuntergang die stark riechenden Blätter des Calmus; am folgenden Morgen wird man sämmtliche Raupen vom Kohle abgefallen, theils aufgeschwollen und zerplatzt, theils welk und todt finden. — Ein anderes Mittel ist das Bestreuen des Feldes mit der beim Flachshecheln abfallenden Spreu. Der Geruch derselben soll die Schmetterlinge von den Kohlpflanzen fern halten. Das Anpflanzen von Hanf an den Kohlfedern, das zu diesem Zwecke ebenfalls empfohlen wurde, hat sich als unwirksam erwiesen.

---

127. Kornwürmer zu vertreiben.

Man schaffe das ausgedroschene Korn auf einen luftigen Boden und breite es 2 oder 3 Hände hoch aus, damit es nicht auf einem Flecke höher als auf dem andern liege; dann nehme man geschälte Zwiebeln, welche man in etliche Stücke schneidet, stecke solche unter den ausgebreiteten Kornhaufen, etwa eine halbe Elle auseinander, und verfahre 3 Mal auf solche Art, nachdem man das Korn einige Tage hat liegen lassen, doch ist zu bemerken, daß man allemal frische Zwiebeln dazu nehmen muß. Dann kann das Korn wieder auf einen Haufen gethan werden. Auf diese Art verfahre man mit dem Weizen, wenn man ihn brandfrei erhalten will.

Ebenso wird als sehr wirksam empfohlen, Zweige vom schwarzen Flieder (Hollunder), Sambucus nigra, auf die Kornhaufen zu legen. Da sich die Kornwürmer unter diesen Zweigen sammeln, so sieht man mehre Male des Tages nach und tödtet die vorgefundenen Thiere und fährt so lange damit fort, bis der Kornboden gereinigt ist, was binnen 8 bis 14 Tagen recht gut geschehen kann.

---

128. Krankheiten der Pflanzen.

Die häufigsten Krankheiten der Pflanzen sind:

1. und 2. Krebs und Brand, stets an holzigen Theilen, ersterer feucht, letzterer trocken. Man schneide die kranken Stellen gründlich und mit scharfem Messer aus und wende dann eine Heilsalbe an (s. d. Art.) Ist am Leben des Patienten viel gelegen, so versetze man ihn in einen trocknern, düngerfreien, wo möglich sandgemischten Boden.

2. und 4. Stamm- und Wurzelfäule bei krautigen, besonders jungen Pflanzen, z. B. junge Levkoien. Beides ist durch nicht zu dichtes Säen, durch sandreichen, nicht zu feuchten, düngerfreien Boden der Samenbeete zu vermeiden. Ist das Uebel da, so sorge man für frische Luft und eiliges Auspflanzen.

5. Der schwarze Rotz am untern Theile des Blumenschaftes der Tulpen, Hyacinthen u. dgl. ist schwerlich Hülfe. Zu entstehen scheint die Krankheit durch Nässe, zu jungen, besonders thierischen Dünger und durch Nachtfröste.

6. Der weiße Rotz an den Zwiebeln besonders der Hyacinthen. Die Krankheit scheint vorzugsweise in der Zeit zu entstehen, wenn das Kraut abstirbt und zwar durch Feuchtigkeit des Bodens und der Atmosphäre und durch Temperaturwechsel. Man schneide die benannten Stellen sorgfältig aus, bestreue die Wunden mit Kohlenpulver und lasse sie abtrocknen. Blumenzwiebeln, die man von auswärts erhält, lasse man ja vor dem Legen tagelang an der Luft trocknen und untersuche sie genau.

7. Entkräftung, Abzehrung, meist Folgen von unpassender, schlechter Erde. Durch schleuniges Umsetzen ist oft noch zu helfen.

8. Bleichsucht entsteht aus Mangel an Luft und Licht.

9. Der Honigthau ist der Schnupfen der Pflanzen und entsteht wie dieser. Nicht von den Blattläusen entsteht er, sondern diese werden durch ihn herbeigeführt. Tritt nicht bald ein starker Regen ein, der den Honigthau abwäscht und zugleich die Atmosphäre reinigt, so entstehen leicht secundäre oft tödtliche Krankheiten. Topfgewächse kann man durch ein zeitiges Waschen retten. (Die Blattläuse geben allerdings auch oft einen süßen, klebrigen Saft von sich, der dann auf den Blättern gerade wie Honigthau aussieht, woher die Verwechselung kommt.)

10. Der Mehlthau und andere ähnliche Ausschlagskrankheiten bestehen in parasitischen Pflanzen (Schimmel u. s. w.), sowie die Ausschlagskrankheiten der Menschen und Thiere theils erwiesen, theils wahrscheinlich in parasitischen, mikroskopischen Thieren bestehen. Der Mehlthau, wie ähnliche Krankheiten, entstehen bei krankhafter Disposition oder Mangel an Lebenskraft durch Miasmen in der Atmosphäre und schnellen Temperaturwechsel.

Es ist für den Pflanzenfreund und selbst für den erfahrenen Gärtner oft schwer, die Natur der Krankheit, noch mehr, ihre Ursache zu erkennen. Daher macht man auch an solchen Patienten Versuche, ob ein oder das andere Mittel etwa hilft. Topfgewächse sind den Krankheiten mehr ausgesetzt, als Pflanzen in freiem Lande, aber meist auch eher zu behandeln. In vielen Fällen hilft das Umsetzen, doch darf nachher nur spärlich gegossen werden. Auch kann man dabei untersuchen, ob die Wurzel von Würmern oder Insekten angefressen ist, ob die Erde durch gehinderten Wasserabzug sauer geworden u. dergl. In manchen Fällen hilft Taubenmist auf die Erde des Topfes gelegt und begossen, in andern Fällen grobgestoßene Holzkohle unter die frische Erde, in noch andern Fällen statt Holzkohle kleine Ziegelstückchen, in noch andern das Begießen mit einer schwachen Auflösung von Eisenvitriol. In sehr vielen Fällen erholen sich kränkelnde Topfpflanzen, wenn sie den Sommer über ins freie Land gepflanzt werden.

Blumensalbe, Heilkitt, Heilsalbe.

Bei Wunden an Bäumen, überhaupt an allen holzigen Theilen der Pflanzen, sie mögen durch Beschneiden, Veredeln, durch Ausschneiden

von Krebs- und Brandschäden u. dgl. entstehen, können folgende Salben oder Kitte angewendet werden.

1) 16 Theile Kuhmist, 8 Theile alten Kalk, 8 Theile Holzasche, 1 Theil Flußsand. (Dies ist der Forsyth'sche Heilkitt.)

Oder: 2) Kuhmist, Lehm, Kalk, Rinderblut, Rinderhaare.

Oder: 3) Blos Kuhmist und Lehm.

Oder: 4) Theer und Kohlenpulver (sehr gut.)

Ebenfalls 5) dicken Leinölfirniß mit Bolus.

Baumwachs, wie man es in den Apotheken bekommt, wird leicht zu theuer. Ueberdies sind viele erfahrene Gärtner der Meinung, daß es auch nicht so zweckmäßig sei, als eine der obigen Salben, besonders 1 und 4.

---

129. Kräuterwein, ein vortrefflicher.

Bekannt ist der Maitrank, der bereitet wird, indem man ein Büschelchen Waldmeister und wo möglich einige Blätter der schwarzen Johannisbeere einige Stunden in eine Terrine voll weißen Wein legt und dann Zucker zuthut.

Manchen mundet, manchem bekommt dieser Maitrank nicht, und viel wird nicht leicht jemand davon mögen.

Hier ein ähnliches Getränk, das den meisten Menschen noch besser schmeckt und das, auch reichlich getrunken, ganz vorzüglich bekommt.

Nimm viele aromatische Kräuter, namentlich: Esdragon, Citronenmelisse, Katzenmünze, Krausemünze, Pfeffermünze, Morgenmünze, (Tanacetum sibiricum), Salbei, Blätter der schwarzen Johannisbeere, Kerbel, Spike, Wermuth, Eberreis (Artemisia abrotanum), Beifuß, Pfirsichblätter, Poterium sanguisorba (zuweilen Pimpinelle genannt), Dill, Raute, Löffelkraut u. a. Thue von jeder Species etwas in ein Glas, Töpfchen oder Tassenköpfchen, gieße weißen Wein darauf und laß es 4, 6, 8 Stunden stehen. Dann gieße eine Flasche rothen und eine Flasche weißen Wein in ein Gefäß und schütte von den Extracten hinzu. Von einigen muß man viel, von andern sehr wenig nehmen, die Aufgabe ist, die Mischung so zu machen, daß keine Species vorschmeckt. Zu diesem Zwecke läßt man am liebsten Jemand kosten, der gar nicht weiß, was darin ist. Dies ist die Essenz, die man Monate lang aufheben kann, obschon nach einiger Zeit das eine oder andere Kraut (z. B. Salbei) wieder vorschmeckt.

Am besten wird das Getränk im Frühjahr, doch geht es auch im Sommer und Herbst. Beim Gebrauch nimmt man $1/3$ Weiß- und $2/3$ Rothwein und gießt Essenz zu, je nachdem mans lieber stark oder schwach hat. Erlaubt es die Jahreszeit, so kann man auch einige Veilchen- oder Maiblumen- oder Orangeblüthen darin ziehen lassen, oder ein klein wenig Vanille. Zucker nehme man recht reichlich.

---

130. Kühe, das Verwerfen derselben zu vermeiden.

Man füttere zur Vermeidung dieses Uebelstandes nicht zu frisch eingeerntetes Heu, schlage, stoße und jage trächtige Kühe nicht, schicke sie also nicht auf die Weide und obiges Uebel wird sich höchst selten oder nie einstellen.

---

131. Kühe, Mittel gegen das Blutharnen derselben.

Dieses entsteht entweder von verdorbenem Futter oder von Weiden auf sumpfigen Stellen, namentlich wo die Thiere häufig scharfe Pflanzen, wie z. B. Ranunkelarten u. s. w. fressen. Im ersteren Falle übergießt man $^1/_4$ Pfund Kamillenblumen mit 2 Maß siedendem Wasser und läßt sie bis zum Erkalten stehen. Einem halben Maße von dieser Flüssigkeit wird ein Quentschen Kampher, den man vorher in etwas Branntwein aufgelöst hat, zugesetzt und diese Portion zwei bis drei Mal täglich gegeben. Rührt das Blutharnen von scharfen Pflanzen her, so ist ein Aderlaß erforderlich, und innerlich reicht man eine Abkochung von 6 Loth Leinsamen in 1 Maß Wasser, welcher $^1/_4$ Pfund Glaubersalz und 3 Loth Baumöl zugefügt ist. Dieses Mittel muß man einige Tage wiederholen.

---

132. Kühe milchreicher zu machen.

Elsner hat es mit Vortheil versucht, die Euter tragbarer Fersen dadurch größer und milchreicher zu machen, daß er sie 8 Wochen vor dem Kalben täglich an den Zitzen ziehen ließ, sowie dies beim Melken zu geschehen pflegt.

---

133. Kühe, Salbe gegen Eutergeschwulst derselben.

Hierbei bewährt sich vorzüglich ein Dunstbad von Kamillen und das mehrmalige Einreiben mit folgender Salbe.

Altheesalbe,
Lorbeeröl von jedem 2 Loth,
Baumöl $^1/_2$ Loth,
Kampher $^1/_2$ Quentchen.

---

134. Maul- und Klauenseuche des Rindviehes und deren Heilung.

Man nehme 1 Theil Salmiak, 1 Theil blauen Vitriol, 1 Theil Alaun, 1 Theil Glaubersalz, ¼ Theil Salpeter und ¼ Theil Grünspan, stoße alles klein und mische es gut, thue es in einen neuen Tiegel und koche es so lange, bis es große Blasen wirft, wobei es gut umgerührt werden muß. Dann nehme man es vom Feuer, gieße es in eine reine Schüssel und lasse es erkalten. Es wird steinhart und dauert, sorgfältig und trocken aufbewahrt, lange Zeit. Zum Gebrauch wendet man auf ein Quart warmes Wasser ein Stück von dieser Masse in der Größe eines kleines Hühnereies an. Wenn es zergangen und gut umgeschüttelt worden ist, pinselt man den kranken Thieren das Maul aus und wäscht kranken und gesunden damit die Klauen.

---

135. Maikäfer, Vertilgung derselben.

Um die wirksame Vertilgung der so schädlichen Maikäferlarven (Engerlinge) in den Gärten und Baumschulen zu bewerkstelligen, räth Herr von der Bom im „Journal de Société d'horticulture de Gand" neben dem fleißigen Wegfangen der Käfer, folgendes Verfahren an: Aus einer Mischung von 1 Theil Erde und 2 Theilen Kuhmist werden Haufen in Form der Maulwurfshaufen gemacht. Diese sucht das Weibchen vorzugsweise auf, um seine Eier hineinzulegen, weil die auskriechenden Würmer darin die ihnen am meisten zusagende Nahrung finden. Diese Haufen werden, wenn der Flug am Maikäfer vorüber ist, aufgenommen und in die Abtrittsgruben geworfen, wo die Brut zu Grunde geht.

---

136. Marder, den, zu fangen.

Unter den Mardern ist der, den Fuchs noch an Schlauheit übertreffende Steinmarder ein großer Freund der Hühner und Tauben und ob er gleich ein ebenso großer Feind von allen Arten der Mäuse ist, die er in großer Menge tödtet, so fügt er doch den Landwirthen in Betracht der Hühner und Tauben den meisten Schaden zu. Ihn wegzufangen, muß man die Falle nicht mit bloßen Händen aufstellen, und solche hinlänglich mit Spreu bedecken. Die beste Witterung, ihn in die Falle zu locken, besteht aus ungesalzener Butter, Gänsefett, Katzenkraut (Marum verum), Kampher, Fenchel und Baldrian. Um ihn kirre zu machen, legt man da, wo er seinen Gang hat, ein Ei hin, solches berührt er aber den ersten Tag nicht, sondern legt einen Unrath dabei,

findet er solchen den andern Tag noch unberührt an Ort und Stelle, so kann man auf seinen Fang sichere Rechnung machen.

Kann man seiner dessen ungeachtet nicht habhaft werden, so muß man ihn von Hühner- und Taubenschlägen dadurch abzuhalten suchen, daß man die Ecken und Winkel, an und in denen er hinaufklettert, mit Blech beschlagen läßt.

---

137. Mastfütterung, englische.

Unter den Namen Warne's compound (Warnes's Compostfutter) wird neuerlich in England nachstehende Zusammensetzung zur Mastfütterung überaus empfohlen. — Man lasse eine Quantität Leinsamen zu feinem Mehl vermahlen, gebe 150 Pfund Wasser in einen Kessel und lasse es sieden; wenn das Wasser siedet, werden zwei Pfund des Leinsamenmehls schnell eingerührt und das Sieden fünf Minuten lang fortgesetzt. Sodann gebe eine Person 63 Pfund Gersten- oder Bohnenmehl nach und nach in den Kessel, während eine andere so schnell als möglich und unausgesetzt die Masse umrührt und durcharbeitet. Das Ganze nimmt nun die Form eines dicken Breies und Teiges an, den man sofort auskühlen läßt; da aber die Masse ausgekühlt fest wird, so formen viele Landwirthe Ziegel daraus, die nach Belieben aufbewahrt werden können. Diese Fütterungsmasse wird zuerst in kleinen Portionen verabreicht, die von Tag zu Tag aber vergrößert werden, so daß, wenn in der ersten Woche ein Stück Vieh nach Verhältniß seiner Größe und der andern Futtermittel 5 bis 7 Pfund täglich erhält, allmälig bis zu 14, bis zu 21 und 28 Pfund auf das Stück und den Tag gestiegen werden kann. — Will man zu diesem Compostfutter Kartoffeln oder weiße Rüben anwenden, so werden diese, nachdem sie abgedämpft oder gesotten worden, in einem Troge zerkleinert und Leinsamenmehl darüber gestreut und abgeknetet. Auch dieß kann man in Ziegel formen, oder gleich aus dem Troge verfüttern. Die Masse des hiezu zu verwendenden Leinsamens muß sich nach dem Verhältniß richten, in welchen man beabsichtiget, Kosten auf die Mästung zu verwenden. Die Wirkung der Gabe eines Pfundes Leinsamen, welches täglich pr. Stück mit Kartoffel- und Rübenmaische gemengt, ist bald an der Zunahme des Thieres ersichtlich, diese wird um so ersichtlicher, wenn zwei oder mehr Pfunde täglich verwendet werden.

---

138. Mastfutter, gutes, für Schweine.

Um junge Schweine schnell zum Wachsen und zum Fettwerden zu bringen, wird neuerlich als erprobt angerathen, das Futter anzusäuern und dabei folgendermaßen zu verfahren:

Man nimmt eine Hand voll gewöhnlichen Sauerteig, löst ihn in

einem Gefäße mit warmen Wasser auf und setzt noch ein Paar Hände voll schwarzen Mehls oder Schrots und ein Quarttöpfchen voll gekochter und klar gestampfter Kartoffeln hinzu, rührt alles gut durch einander und läßt es die Nacht hindurch stehen, um zu gähren. Am folgenden Morgen werden von diesem gesäuerten Futter ein Paar Hände voll dem gewöhnlichen Futter zugesetzt und mit demselben gut vermengt. Von dem gesäuerten Futter wird jedesmal eine Hand voll als Gährungsstoff zurückbehalten und jeden Abend wieder mit Mehl oder Schrot, Kartoffeln und warmem Wasser angemengt, die Nacht hindurch erfolgt dann die Gährung und am folgenden Morgen wird die Masse dem übrigen Futter wieder zugesetzt. Wenn mit dieser Fütterungsart ein Vierteljahr, oder auch ein halbes Jahr fortgefahren wird, sollen die Schweine durch verhältnißmäßig wenig Futter sehr fett werden.

---

139. Mastvieh, das Gewicht desselben zu bestimmen.

Um das Vieh auszumessen, legt man den Anfang einer Schnur an den Schulterknochen, wo der Hals anfängt, zieht die Schnur längs dem Rückgrate fort, bis man sich vom Boden auf an den Hinterbecken einen Perpendikel denkt, der die Schnur schneidet, dieß bestimmt die Länge, die man in rheinländischen Zollen mißt; diese Länge sei a. Von demselben Anfangspunkte der Länge, auf der Mitte des vordern Schulterknochens, legt man eine Schnur um den Leib des Thieres, daß sie am Leibe da anschließt, wo sich die Schenkel der vorderen Beine, wenn das Thier gerade steht, endigen, zieht die Schnur um den Leib herum, bis wieder an den Anfangspunkt; sie wird scharf angezogen, damit die emporstehenden Haare keinen Unterschied machen; man mißt ebenfalls die Schnur in rheinländischen Zollen und erhält so die Peripherie b. Nach dieser Messung ergiebt sich folgende Formel, wodurch das ausgeschlachtete Fleisch in Berliner Pfunden gefunden wird. Das Quadrat des Durchmessers der Peripherie b wird mit der Länge a multiplicirt und durch die Zahl 34 dividirt. Der Quotient giebt die Pfundezahl des ausgeschlachteten Fleisches.

---

140. Mästung des Rindviehes.

Vor allen Dingen halte man das Mastvieh immer gehörig rein und lege oft frisches Stroh unter, auch muß der Stall von Zeit zu Zeit gelüftet werden und eine gehörige gleichmäßige Wärme behalten. Sodann reize man das Vieh zum anhaltenden Fressen, was durch

öftern Wechsel des Futters geschieht. Letzteres besteht am Besten aus gelben Rüben und Brennesseln, ganz klein gehackt, und geschrotenen Erbsen, welche vorher eingeweicht und mit Häcksel vermischt wurden. Auch setze man dem Futter von Zeit zu Zeit etwas pulverisirten Spießglanz zu und versäume nicht, häufig mit Schrot oder Kleie versetztes Wasser zu tränken. Es wird auf diese Weise eine ganz besonders schnelle und gute Mast bewirkt.

---

141. Maulbeerblätter zum Gelbfärben zu benutzen.

Wir haben an einer andern Stelle schon den mannichfachen Werth und Nutzen des Maulbeerbaumes und der Maulbeerblätter und namentlich auch darauf aufmerksam gemacht, daß letztere sich sehr gut zu einer gelben Farbe eignen. Nach Abbene wird dieses Farbematerial gegenwärtig in der großen Tuchfabrik von Selle zu Croca-Masse mit dem besten Erfolg im Großen angewendet; man erzeugt damit eine zeisiggelbe Farbe auf Wolle, welche an Lebhaftigkeit und Aechtheit nichts zu wünschen übrig läßt.

---

142. Maulwürfe zu fangen.

Die Nahrung des Maulwurfs besteht lediglich in Erdschnecken, Engerlingen und andern derartigen Insekten, namentlich ist er ein wahrer Vertilger der Mäuse und ihrer Jungen; Pflanzenwurzeln, wie man irrthümlich glaubt, frißt er ganz und gar nicht. Man sollte daher dieses im Haushalte der Natur so äußerst nützliche und nothwendige Thier auf jede Weise schonen; denn wo es kein den Pflanzen schädliches Ungeziefer in der Erde giebt, bleibt er von selbst weg. Die Haufen, die er, als ein guter Draineur, auf Feldern und Wiesen aufwirft, und die das allervortrefflichste Material zum Bedecken der oft von Schlagregen und Frost entblößten obersten Wurzeln der Gewächse geben, darf man nur mit geringer Mühe durch Rechen und Harken auseinander streuen und nicht träge verrasen lassen, so hat man von der Arbeit des kleinen Schwarzrockes großen Nutzen. Will man ihn aber in Gartenbeeten durchaus nicht dulden, so darf man nur Heringsköpfe und Heringslake, todte andere Fische, Aas jeder Art, faul gewordenes Sauerkraut, die saure auf demselben entstandene Flüssigkeit, Wasser von abgewaschenem alten Käse, gewöhnlichen Theer, Steinkohlentheer, Steinöl, Baldrian 2c. in die Erde gießen, deren ihm widerwärtigen Geruch der Boden längere Zeit erhält, und er bleibt weg denn seine Geruchswerkzeuge sind äußerst fein.

---

143. Mäuse aus Scheunen und Getreidediemen (oder Getreidefeimen) fern zu halten.

Vor dem Aufschichten des Getreides, sei es in Diemen oder in Scheunen, lege man auf den Boden einige Stengel des gewöhnlichen Pfeffermünzkrautes oder in Ermangelung dessen einige kleine Läppchen, auf welche je 3 bis 4 Tropfen Pfeffermünzöl geträufelt sind. Einige Ellen höher wiederhole man solches bis zur Vollendung des ganzen Lagers. Dieses billige und durchaus nicht mühsame Mittel hält alle Mäuse und überhaupt das Ungeziefer durch seinen starken Geruch ab. Auch in jungen Baumschulen wurde dies Mittel mit bestem Erfolg angewendet.

---

144. Meth zu bereiten, welcher an Stärke und Lieblichkeit dem besten spanischen Weine nichts nachgiebt und zugleich viel gesunder ist.

Die Hundstage sind die beste Zeit zur Anfertigung von Meth, welcher auf folgende Art bereitet wird.

Man vermischt Honig mit 6 Theilen Wasser, kocht ihn bei gelindem Feuer und schäumt ihn fleißig ab, bis er anfängt klar und klebrig zu werden. Zuvor muß aber etwas Hopfenblüthe dazu gethan worden sein, um den Honig einen lieblichen Geschmack mitzutheilen. Wenn er erkaltet ist, gießt man diesen Honigsaft in ein Ankerfäßchen, läßt aber dasselbe drei Finger hoch leer, damit er gut aufgähren kann. An Gährungsmittel gießt man verhältnißmäßig guten Wein oder Bierhefe dazu; zu gleicher Zeit werden etwas gröblich gestoßener Zimmt, Gewürznelken Kardamomen, Muscatennuß und frische Citronenschalen in ein Läppchen gewickelt und durch das Spundloch bis in die Mitte des Fasses hineingehangen und während des Gährungsprozesses darin gelassen. Wenn dieser Honigmeth nach 8 Tagen ausgegohren hat, seihet man ihn in ein anderes Faß und läßt ihn 3 Monate wohlverspundet lagern. Je länger er liegt, desto besser wird er schmecken.

---

145. Methode der Versendung und Aufbewahrung von Schweineschmalz und andern ähnlichen fetten Körpern.

Nach John Travis und John Mc Innes.

Die Verf. benutzen dazu Beutel von starkem und dicht gewebten Baumwollenzeug, welche vor ihrer Anwendung mit einer heißen Mischung

von Leim und Mehl- oder Stärkekleister getränkt und dann in eine kalte gesättigte Lösung von Kochsalz und Alaun getaucht werden, wodurch die Leim- und Kleistermasse Haltbarkeit gewinnt. Das Fett wird im geschmolzenen Zustande hineingefüllt.

London Journal 1849 Aug. p. 34.

---

146. Milch, vorzüglich fette und gute zu gewinnen.

Dies zu bewirken, muß besonders darauf gesehen werden, daß die Milcheuter ganz rein und ausgemolken werden, indem gerade die letzten Tropfen die fettesten sind. Solchen Kühen, die die Milch zurückzuhalten pflegen, braucht man nur ein Stück Salz zu fressen zu geben, worauf sie ganz rein ausgemolken werden können.

---

147. Milchgefäße, Behandlung derselben.

Wenn die Milch in einem Gefäße zum Abrahmen hingestellt wird, welches ihr Gerinnen nicht fördert, sondern vielmehr dem Säuerungsprozesse entgegenwirkt, so wird mehr Rahm ausgeschieden, weil derselbe mehr Zeit erfordert, sich auszuscheiden. Es ist deshalb auch wichtig, hierbei den Einfluß der Electricität, die durch Berührung der verschiedenen Körper erzeugt wird, zu berücksichtigen. So gerinnt z. B. die Milch, nach Bouchardat, in Gefäßen aus Kupfer oder Eisen gar nicht, in Gefäßen aus Messing nur spät, und diesen reihen sich die anderen Stoffe in folgender Ordnung an: Zink, Wismuth, Antimonium, Glas, verzinntes Kupfer, Zinn, Gold, Silber, Platina, Blei, Porzellan, in welchem sie am frühesten gerinnt. Die meisten dieser Körper ertheilen ihr jedoch einen eigenen Geschmack, und Eisen einen sehr unangenehmen. Am wenigsten hält sich die Milch, die von einem Gefäß in ein Gefäß aus einem anderen Körper gegossen wird, z. B. von Porzellan in Metall oder umgekehrt, und das ebenfalls in Folge der verschiedenen hierdurch erregten Electricität. Die Erfahrung hat aber auch bestätigt, daß über den Milchtöpfen angebrachte Electricitätsableiter dem Gerinnen entgegenwirken und dadurch für die geringen Kosten, welche sie verursachen, reichlich entschädigen. Man nimmt dazu Stürzen aus Eisenblech oder Zink und bringt an diesen ein Drathkettchen an, das man hinter den Töpfen an dem Boden mittelst eines Stiftes in die Erde befestigt.

(Oekon. Neuigk. und Verhandl. 1849 Nr. 108.)

---

148. Mittel gegen den Durchfall beim Rindvieh.

Dieser entsteht gewöhnlich von Erkältung, oder fehlerhafter Fütterung. Trockenes, reinliches Futter ist bei dieser Krankheit ein Haupterforderniß und ferner giebt man dem kranken Thiere von folgendem Pulver täglich 2 bis 3 Löffel voll auf's Futter. Tormentillwurzel, Columbowurzel, von jedem 1 Loth, Alaun 2 Loth, Calmus 1 Loth.

---

149. Mittel gegen die Darmgicht beim Rindvieh.

Vier Loth Kamillenblumen und 2 Loth gröblich zerquetschter Leinsamen werden mit 1 Quart heißem Wasser übergossen und nach dem Erkalten durch ein Tuch gepreßt. Einem halben Quarte dieses Aufgusses wird 1 Loth Salz und 3 Loth Leinöl beigemischt, und diese Portion alle 1 bis 2 Stunden als Klystier gegeben. Innerlich reicht man einigemal einen Aufguß von 4 Loth Kamillen mit ½ Quart heißem Wasser, welchem nach dem Durchseien ¼ Pfund Leinöl, 1 Loth Salpeter und ein Quentchen Opiumtinctur zugesetzt ist.

---

150. Mittel beim Verbällen der Füße des Rindviehes.

Wenn sich noch kein Eiter gebildet hat, so genügen schon Umschläge von frischem Kuhmiste, Thon und Essig; ist aber schon Eiter vorhanden, so muß man das Horn abschneiden, die Wunde mit Terpentinöl und Kampherspiritus bestreichen, und die Füße vor Nässe und Schmuz durch Umwickeln mit Lappen sorgfältig schützen.

---

151. Mittel, das Rindvieh auf eine leichte, aber sichere Art vom Ungeziefer zu befreien.

Ein bewährtes Mittel ist der Staub von Sandsteinen, der beim Behauen derselben abgeht. Man bestreut damit mehrmals die Theile, an denen sich hauptsächlich die Läuse aufhalten. Auch ist Leinöl, welches mit einem doppelten Maße süßen Rahms gekocht wird, sehr gut. Die besagten Stellen werden dann tüchtig damit eingerieben. Beide Mittel haben sich als durchaus bewährt gefunden.

Manecke giebt noch folgendes Mittel an:

„Ich habe, sagt er, das beste Mittel zur Vertreibung der Läuse beim Rindvieh darin gefunden, daß ich auf 20 Kühe etwa 1 Pfund ordinairen Tabak und $1/2$ Faß büchene Asche nahm, hiervon eine Lauge kochen ließ, womit dann jedes Stück Vieh vom Kopfe bis zum Schwanze abgebürstet wurde; nöthigenfalls wurde dies Mittel nach drei Tagen wiederholt, niemals habe ich es öfter, d. h. in einem Winter, anzuwenden gebraucht."

152. Mittel zum Schutze gegen die Rindviehseuche.

Während im Fiderbon und seiner Umgegend die Seuche in einem sehr hohen Grade herrschte, mancher Landwirth seinen ganzen Viehstand verlor, fiel dem dortigen Einwohner Steinke nicht ein Stück. Hierdurch aufmerksam gemacht, forschte die Behörde bei jenem Manne nach, wodurch er sein Rindvieh schützte und die Domänenkammer in Stettin machte das ihr mitgetheilte Recept bekannt. Seitdem ist dasselbe mit vielem Erfolge an manchen Orten angewendet worden, und namentlich ist es zweckmäßig, dasselbe schon zu gebrauchen, wenn sich Anzeichen der Krankheit in der Umgegend einstellen. Folgendes ist die Vorschrift:

zwei Löffel Theer,
zwei Hände voll Salz,
eine Hand voll Knoblauch,
ein Löffel voll Mutterkraut (Matricaria Suaveoleus),
ein Löffel voll Pestillenwurzel (Tusilago petasites),
ein Löffel voll Meerrettig,
zwei Löffel voll gebrannte und gestoßene Wachholderbeeren,
ein Löffel voll Angelikawurzel.

Alles gepulvert, wird dasselbe mit einer hinreichenden Menge Honig zu Latwerge gemacht, und jedem Stück Vieh Morgens ein Löffel voll in's Maul gestrichen.

153. Mittel gegen das Auflaufen des Rindviehes.

Man gebe dem kranken Thiere Salmiakgeist 3 Quentchen, Anisöl, Wachholderöl, von jedem $1/2$ Quentchen in einem Schoppen lauwarmen Wasser und wiederhole im Nothfalle die Gabe nach einer Viertelstunde. Auch anhaltendes Begießen mit Wasser ist ein gutes Mittel.

154. Mittel, schlagende Kühe so zu beruhigen, daß sie still stehen.

Man lege einer solchen Kuh nur ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Tuch auf den Rücken, wodurch sie sogleich ruhig wird, und wenn sie vorher noch so wild gewesen wäre. Durch das gewöhnliche Mittel solche Kühe durch Knebeln und Anbinden zu beruhigen, erreicht man aber gewöhnlich seinen Zweck am allerwenigsten, indem sie dadurch erst recht wild werden.

---

155. Mittel, dem Lagern des Getreides vorzubeugen.

Der Oekonom Aldinger in Endersbach macht unterm 15. Juni 1849 im Wochenblatte für Land- und Forstwirthschaft folgende Mittheilung.

Durch die außerordentliche Vegetation, die seit einigen Wochen stattgefunden hat, sind die Fruchtfelder in vielen Gegenden so zusammengelagert, wie es seit vielen Jahren nicht der Fall war. Da es noch früh an der Zeit ist, wo die Frucht noch nicht einmal zur Blüthe gekommen, so steht in Aussicht, daß auf solchen Feldern bis zur Ernte anstatt Frucht halbverfaultes Stroh zu erwarten ist. Einsender dieses läßt mit gutem Erfolg seit einigen Tagen das gelagerte Feld handvollweis aufbinden; dadurch kann der Boden austrocknen und die Frucht zur Reife gelangen. Das Aufbinden geschieht mit etwas Heftstroh, womit die Hand voll einmal umschlungen und ein wenig zusammengebunden wird. Eine Person bindet täglich einen Morgen Feld, mithin die Kosten unbedeutend sind.

---

156. Mittel, Leinwandbleiche in einem Tage zu vollenden.

Diese Bleiche besteht darin, daß man eine aus Braunstein und gemeiner Holzsäure entwickelte Salzsäure mit 4 bis 6 Theilen Wasser durch Schütteln vereinigt, und dann die Zeuge, nachdem sie vorher in Wasser eingeweicht worden, einige Stunden in einer solchen Lauge erhält, und sie dann wieder mit reinem Wasser ausspült. Diese Arbeit wird mit leinenen Zeugen 3 bis 4 Mal, mit baumwollenen aber nur zwei Mal wiederholt. Auch ist die zur Leinwand gebrauchte Lauge noch zur Baumwolle gut genug. Nach dieser Methode kann man zu jeder Jahreszeit und in einem Tage Zeuge ebenso weiß bleichen, als wenn man sie wochenlang auf der Bleiche liegen läßt.

---

157. Mittel, die Levkoye vom Blühen abzuhalten, sie zu einer riesenhaften Größe zu erziehen und dann nach Belieben sie wieder blühen zu lassen.

Diese interessante Entdeckung hat Herr Bauinspector Buck in Hildburghausen gemacht und zu wiederholten Malen bewährt gefunden. Es wird nämlich im ersten Herbste der Stengel unterhalb der Krone mit einem Bindfaden ziemlich fest unterbunden. Dadurch wird die Pflanze vom Blühen abgehalten, und ihre ganze Kraft des Wachsthums wirft sie auf die Entwickelung der Aeste und der Zweige. So kann man die Levkoye einige Jahre nach einander fortwachsen lassen, und wenn sie eine Höhe und einen Umfang der Krone erreicht hat, daß sie einem kleinen Baume gleicht, dann löset man den Bindfaden vom Stamme los und die Blüthen treten im Frühjahr mit ungewöhnlicher Pracht und Schönheit hervor.

---

158. Mittel, das Reifen des Mais zu beschleunigen.

Man schneidet die Stengel nahe an der Erde ab, ohne sie abzuköpfen, wenn die weiblichen Blüthenorgane durch ihre Farben anzeigen, daß die Befruchtung stattgefunden hat. Der Saft, welcher sich im Stengel befindet, ist ausreichend, um die Reife der Kolben zu bewirken, wenn auch die Körner noch in der Milch sind. Die Stengel müssen jedoch von den Wurzeln abgeschnitten sein, bevor sie ein, wenn auch nur geringer, Frost trifft, weil dadurch der Frost stockt und für die Vegetation unbrauchbar wird, während es das Reifen der Kolben dagegen nicht beeinträchtigt, wenn die schon abgeschnittenen Stengel von einem leichten Frost betroffen werden. Nach dem Abschneiden werden die Stengel aufrecht in kleine Haufen gestellt und mit Strohseilen umwunden. Diese Haufen dürfen nicht zu groß und fest sein, damit die Luft dieselben gut durchdringen und so austrocknen kann. Wenn beim Zusammendrehen des unteren Theiles der Stengel sich keine Feuchtigkeit mehr zeigt, so kann man annehmen, daß die Kolben ihre Reife erlangt haben, und nun zur Ernte schreiten. Die noch grün abgeschnittenen Stengel geben ein gutes Viehfutter und die so gereiften Körner ein besonders weißes Mehl. (Prakt. Wochenblatt, Jahrg. 1850, Nr. 43.)

---

159. Mittel gegen das Zufrieren der Fenster in Stallungen.

Im Winter frieren die Stallfenster schon bei nicht zu heftiger Kälte oft ein, was eine Benutzung derselben zum Lüften verhindert. Als

einfachstes Mittel gegen dieses Erfrieren empfiehlt das Wochenblatt für Land- und Forstwirthschaft, Salz in und auf die Fugen zu streuen, wodurch das vorhandene Eis schnell wegschmelze und die Bildung von neuem verhindert werde, weil das mit Salz gesättigte Wasser einen Gefrierpunkt hat, der von den gewöhnlicheren Kältegraden nicht erreicht wird. Der hierfür erforderliche Salzaufwand soll ganz gering sein.

160. Mistbeete, warme, ohne den gewöhnlichen Dünger so zuzubereiten, daß sie länger als diese anhalten und noch vorzüglichere Wirkung thun.

Man bedient sich hierzu statt des gewöhnlichen Mistes grüner Baumblätter und mengt etwas Pferdemist hinzu. Die entstehende Gährung erzeugt eine bedeutende Wärme und ist auch lange Zeit anhaltend. Ueberdies läßt sich ja auch der dadurch entstandene Dünger anderweitig gut anwenden.

Es giebt noch verschiedene Stoffe, die statt des Mistes zu Warmbeeten benutzt werden können. Grad und Dauer der Wärme ist aber verschieden.

Nach Noisette gelten diese Verhältnisse.

	Grade nach Reaumur.	Dauer der Wärme.
Schafmist	60—70	4 Monat.
Pferde- und Eselsmist	55—60	6 "
Frische Gerberlohe	30—40	6 "
Halb trocknes Laub und halb Pferdemist	40—50	7—9 "
Trocknes Laub mit 1/3 Pferdemist	30—40	9—11 "
Trocknes Laub	35—40	12 "
Weintrester	40—50	20 "

Es versteht sich, das dies Alles nach Clima, Jahreszeit, Behandlung u. s. w. modifizirt.

161. Möhren als Bienenfutter.

Das landwirthschaftliche Wochenblatt 1849 Nr. 20 berichtet: Ein Bienenfreund beobachtete, daß die Bienen den Abgang der geschabten Möhren (gelbe Rüben) begierig aufsuchten; er ließ daher Möhren reiben und setzte sie vor seinen Bienenstand, wo sich dann Bienen sehr daran weideten. Auch ließ er Möhren durch Wasser zu einem Brei kochen und setzte sie den Bienen vor, welche emsig die Süßigkeit daraus sogen.

Die Möhren zu diesem Behufe in Dampf gekocht, möchten wohl unbedingt noch vortheilhafter sein, weil sich dann mehr Schleimzucker bildet.

Im Frühjahre, wo anderes Bienenfutter nur sparsam vorhanden ist, möchte das Möhrenfutter ein treffliches Surrogat sein und offenbar eine Menge von Bienen erhalten, die auf weitem Fluge durch Sturm verjagt, vor Kälte erstarren und von Vögeln weggeschleppt werden.

---

162. Möhren den Winter über gut aufzubewahren.

Man gräbt sie im Herbste zeitig vor dem Froste aus, schneidet die grünen Köpfe weg, reinigt sie von der anklebenden Erde und bringt sie darauf in einen trockenen Keller, dessen Boden man mit einer Lage Erde bedeckt, dann eine Schicht Möhren darauf legt und so fort.

---

163. Moosrosen schnell zu vermehren.

Man schneide im Juni von einem Moosrosenstock Stecklinge ab, pflanze letztere in einer Länge von 4 bis 5 Zoll bis auf einen Zoll in ein altes abgetriebenes Mistbeet in gute, fette, mit gut verwittertem Schlamme vermischte Mistbeeterde, lege etwas Moos um diese Stecklinge auf die Erde, bespritze sie täglich und bedecke sie mit ölgetränkten Papierfenstern. Nach zehn Wochen haben die Stecklinge dann Wurzel geschlagen.

---

164. Nabel, zu starker, bei Kälbern.

Man giebt dem 2 Tage alten Thiere alle Tage 1 Tropfen Arnica ein. Aeußerlich reibt man den Nabel und die benachbarten Theile sehr stark mit verdünnter Arnikatinctur.

---

165. Nabel, geschwollener, bei Kälbern.

Man reibt den Nabel mit erwärmtem Schweinefett oder erwärmter ungesalzener Butter ein oder bäht die Geschwulst öfter mit Goulard-schem Wasser.

---

166. Nachgeburt der Kühe zu entfernen.

4 Loth Sadebaumblätter und 6 Loth Engelwurzel werden in 4 Theile getheilt und der Kuh alle 4 Stunden ein Theil in Wasser gegeben. — Auf homöopathischem Wege entfernt man die Nachgeburt, indem man Secale cornutum anwendet.

---

167. Nelken zu vermehren.

Man macht die Stecklinge im October und November, pflanzt sie in Töpfe und stellt diese in ein kaltes, frostfreies Zimmer, vom Licht nicht zu weit entfernt, und erhält die Erde mäßig feucht.

---

168. Nelken, feine, mit Vortheil zu überwintern.

Man packt im Spätherbste die Nelkensenker in Erde und Moos und legt die Bündel in den untersten Raum des Kellers auf Sand und besprengt sie den Winter hindurch 2 — 3 Mal ganz gelind mit kaltem Wasser. Sobald im März die stärksten Fröste vorüber sind, werden die Senker ausgepackt und verpflanzt.

---

169. Nelken in einem Jahre zwei Mal zur Blüthe zu bringen.

Sobald eine Nelke verblüht ist, schneidet man sie ab, daß von der Samenknospe nur noch 1 Linie stehen bleibt. Nach 4 Wochen blüht der Stock zum zweiten Male.

---

170. Nesseln, die große Wichtigkeit derselben.

Die Nesseln werden von dem Ackerbauer und dem Gärtner mit einem wahren Vernichtungskriege verfolgt und dennoch ist sie eine der vielseitigst nutzbaren Pflanzen. Die ganz jungen Blätter sind ein sehr gutes Gemüse, die Fasern des Stiels können gleich denen des Hanfs gewebt werden; die Wurzeln, mit Kochsalz vermengt, geben eine schöne gelbe Farbe; für junges Hornvieh sind die gestampften Nesseln ein sehr gesundes Futter, dabei wächst diese Pflanze auf dem unfruchtbarsten Boden, kann 2 bis 3 Mal jährlich geschnitten werden und giebt ein vortreffliches Heu.

---

171. Nummertafeln von Guttapercha für Baumschulen anzufertigen.

Statt der kostbaren, dem Rosten ausgesetzten Metalltafeln bezeichnet man die Obstbäume mit Tafeln von Guttapercha. Man schmelzt die Guttapercha in heißem Wasser, formt Täfelchen daraus und drückt denselben, ehe sie hart geworden sind, die erforderliche Zahl mit Typen auf.

---

172. Obst auf den Bäumen zu schützen und zu erhalten.

Man macht von getheertem Papier Düten verschiedener Größe, stülpt sie über die Früchte und befestigt sie mit Stecknadeln.

---

173. Obst auf dem Baume den Winter über frisch zu erhalten.

Wenn man namentlich solche Zweige, die recht reichlich mit gutem Obste behangen sind und die gegen Süden sich hinneigen, mit wollenen oder Stroh-Decken dicht umwickelt, so daß nicht viel Luft hinzutreten kann, so hält sich das Obst fast den ganzen Winter hindurch frisch; dasselbe Verfahren läßt sich auch beim Weine anwenden.

---

174. Obst aufzubewahren.

Pflaumen oder Zwetschen erhält man sich 3 bis 4 Monate lang auf folgende Art frisch. Man pflückt sie, wenn sie gerade reif werden, und noch an den Stielen fest bleiben mit denselben an einem trockenen Tage ab, bringt sie in eine luftige Kammer und lagert sie daselbst 2 bis 3 Tage, eine neben der andern. Dann packt man sie schichtenweise zwischen Weizenmehl in Fäßchen, so daß keine Frucht die andere berührt und jede vollkommen vom Mehl umgeben ist. Diejenigen, welche man zum Gebrauch herausnimmt, wischt man rein ab, legt sie in ein Sieb und hält dieses einen Augenblick über Wasserdampf in einiger Entfernung. — Eine andere vortheilhafte Methode, auch anwendbar bei Stachelbeeren, Kirschen, Mirabellen und ähnlichem Kernobst, ist folgende: Man thut das Obst in starke Zuckergläser, deren Hälse bis zu 3 Zoll weit sind. Die Gläser werden so weit mit diesem Obste gefüllt, daß die nasse Blase, womit man sie fest zubindet, dasselbe nicht berührt. So stellt man die Gläser, so viel ihrer auch sein mögen, zwischen Stroh in einem Kessel und gießt so viel kaltes Wasser in diesen, daß es etwa

über die Hälfte der Flaschen geht. Man läßt jetzt das Wasser im Kessel eine Stunde lang mäßig kochen und nimmt, wenn es erkaltet ist, die Flaschen heraus. Sollte durch die Ausdehnung der Luft in den Flaschen die Blase geplatzt sein, so ergänzt man diese durch eine neue. Das Obst hält sich auf diese Art recht gut und zum Kochen ganz vorzüglich geeignet und unveränderter, als in der Dürre getrocknetes. Unter allen Methoden, Aepfel und Birnen aufzubewahren, ist keine mehr zu empfehlen, als folgende, und wir geben sie hier statt jeder anderen weniger sicheren. Man nimmt das Obst von den Bäumen, wenn es anfängt, herunterzufallen, also eben reif ist. Es darf hiernach nicht auf Karren eingefahren, sondern muß sorgfältig vor Reibung und starker Erschütterung geschützt, getragen werden. Zu Hause wird es sorgfältig ausgesucht und jede verletzte, angefressene oder schon angestochene Frucht zu etwas anderem benutzt. Die so abgenommenen Früchte läßt man in einer Obstkammer, mit Heu oder Matten bedeckt, 3 bis 4 Tage lang liegen, sucht sie nochmals aus und wischt sie einzeln ab. Dann thut man sie, und zwar das feinere Obst, Stück für Stück in ein dünnes, weißes Fließpapier gewickelt, in Kisten zwischen gewaschenen, vollkommen trockenen und von Steinchen durch Absieben befreiten Sand, schichtenweise und so, daß keine Frucht die andere berührt. Die Kisten stellt man an einen luftigen, trockenen und kühlen Ort, wo es jedoch nicht friert. Das Obst hält sich auf diese Art bis zum Julius des nächsten Jahres ganz vorzüglich.

---

175. Das Obst in Erdgruben aufzubewahren.

Vor ungefähr drei Jahren sagt Leuch's polytechn. Zeitung', grub ein Bürger in Wiesenbach, Namens Kaspar Ebinger, seine Aepfel, um sie im nächsten Frühjahr etwas theuer verkaufen zu können, auf dem freien Felde in eine Grube, ebenso, wie man die Kartoffeln einzugraben pflegt, nur mit dem Unterschiede, daß er unten, an den Seiten und oben Nußlaub anbrachte, um die Mäuse und Würmer dadurch zurückzuhalten, weil diese Thiere dem Obste schädlich sind, aber wegen des scharfen Geruchs dieses Laubes zurückgehalten werden. Kurz, als diese Aepfel, die mit Vorsicht eingelegt worden waren, im Frühjahr herausgenommen wurden, waren dieselben noch alle in dem besten Zustande, frisch, gesund und saftreich, als kämen sie erst vom Baume

---

176. Obste dem, gleich auf dem Baume einen angenehmen Geschmack zu geben.

Um dieses zu bewerkstelligen, bohrt man in den Baum ein Loch bis mitten auf den Kern, jedoch so, daß das Loch etwas abwärts geht

und schüttet ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelken und Anis hinein. Das Loch macht man mit einem Zapfen, der aus eben desselben Baumes frischem Holze gemacht worden ist, wieder zu, und verstreicht auswendig alles wohl mit Baumwachs.

---

177. Obste, dem, einen Muskatellergeschmack zu ertheilen.

Man trocknet die Blumen von Jasmin und spanischem Flieder und bewahrt sie in einer Schachtel zum Gebrauch auf. Man legt das Obst schichtweise mit den getrockneten Blüthen in ein Gefäß, und nimmt ersteres nach 10 Tagen heraus.

---

178. Obst, Behufs der Versendung zu verpacken.

Die so sorgfältig als möglich gepflückten Früchte werden in große, runde, flache Körbe gelegt. Der Boden jeden Korbes wird mit einer Lage von Obstblättern bedeckt. Die Früchte werden in einem kegelförmigen Haufen bis zur Höhe der Henkel in den Korb gebracht, hierauf die Spitzen der vorher eingesteckten Kastanienzweige auf die Früchte niedergebeugt und mit Bindfaden befestigt.

---

179. Obst, französisches, zu bereiten.

Man bringt die frischgepflückten Früchte in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin, bis sie weich sind. Hierauf legt man die weichen und geschälten Früchte auf ein Sieb, unter dem eine Schüssel steht, welche den abträufelnden Saft aufnimmt. Man reiht nun die abgetrockneten Früchte auf Backbreter und läßt sie in einen Ofen, in dem eben erst Brod gebacken ist, 24 Stunden stehen; dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten, drückt sie mit der Hand breit, taucht sie in den abgelaufenen Fruchtsaft, läßt sie, auf Siebe gelegt, in einer warmen Stube trocknen und packt sie zwischen Papier in Schachteln.

---

180. Obst, Dörren desselben.

Eine Methode des Dörrens von Obst, welche vorzügliche Resultate liefern soll, besteht darin, daß man das zu dörrende Kernobst, sei es geschält oder nicht geschält, in Dampf so lange kocht, bis man mit einem Strohhalme leicht in das Fleisch eindringen kann. Birnen sollen nach dieser Weise behandelt in 10—12, Äpfel in 8—10 Stunden dörren.

(Landwirthsch. Centralbl.)

---

181. Obst, ausgepreßtes, mannichfach zu benutzen.

Der Rückstand des Obstmostes, das ausgepreßte Mark, kann von den Oekonomen auf mancherlei Art verbraucht werden. Läßt man es 12 bis 18 Monate faulen, oder bringt man sehr dünne Schichten Aetzkalk dazwischen, so giebt es schon in drei Monaten einen herrlichen Dünger; getrocknet eine Art Lohkuchen, deren Asche sehr gut ist. Als Nahrungsmittel für Hornvieh wird es mit Hechsel vermischt und angefeuchtet, für Schweine mit Kartoffeln. Ferner giebt das Mark, mit Wasser und Hefe vermischt, sehr guten Essig, ja es wird Branntwein daraus gebrannt. Die getrockneten Kerne liefern, gepreßt, ein Oel, dem aus Haselnüssen ähnlich und zum Küchengebrauche sehr tauglich; die Oelkuchen geben ebenfalls Viehfutter und Düngemittel.

---

182. Obstbäume schnell und in ungewöhlicher Fülle tragbar, und unfruchtbare fruchtbar zu machen.

Man nimmt einen Schubkarren voll Kuhmist, eben so viel Schafmist und bringt solchen in ein geräumiges Gefäß, welches den ganzen Tag in der Sonne stehen muß, und gießt einige Eimer Mistjauche und Regenwasser dazu, läßt es 14 Tage stehen und rührt es alle Tage einmal um. Auch wirft man etwas Salz, Salpeter und Salmiak hinein und rührt es jedesmal vor dem Gebrauche wohl um. Einmal des Jahres einige Maß um den Baum gegossen, ist ein köstlicher Lebensgeist für Obstbäume und giebt eine bewunderungswürdige Triebkraft.

Wie man unfruchtbare Bäume fruchtbar macht, ist sicherlich schon den meisten Obstzüchtern bekannt. Es geschieht durch den sogenannten pomogischen Zauberring.

Man macht nämlich um mehrere starke Aeste Einschnitte mit dem Messer bis auf das Holz. Die Rinde zwischen diesen Einschnitten nehme man indeß nicht heraus, wie häufig gelehrt wird. Daraus würde dem Baume für die Dauer zu viel Nachtheil entstehen. Diese eingeschnittenen Zweige werden aber bald ganz vorzüglich gute und viele

Früchte tragen. Am schicklichsten nimmt man diese Operation im Frühjahr vor. Stehen Obstbäume auf sehr fettem Boden und treiben sie zu sehr in's Holz, ohne Früchte zu tragen, so beschneide man im Sommer die Wurzeln und man wird die Freude haben, schon im nächsten Sommer diese Bäume nicht nur nicht reichlich blühen, sondern auch tragen zu sehen.

---

183. Obstbäume, Dünger für dieselben.

Man nehme 1 Pfund Leim, koche denselben, bis alle Theile flüssig sind, vermenge ihn dann mit etwa 40 Maß Wasser und gebe hievon jedem Stämmchen, nachdem die Erde um dasselbe ein wenig aufgelockert, 4 bis 6 Maß. Die gute Wirkung wird schon in einigen Wochen wahrzunehmen sein.

---

184. Obstbäume während der Blüthe zu begießen.

Ein Obstbauer hat nach dem prakt. Wochenblatte die Bemerkung gemacht, daß, wenn während der Blüthezeit der Aepfelbäume große Dürre eintritt, die Blüthen abfallen und sich keine Frucht ansetzt, während bei feuchtem Wetter eine reichlichere Obstansetzung stattfindet. Er läßt deßhalb bei trockenem Wetter während der ganzen Blüthezeit zuerst einige Eimer schwache Mistjauche in die Nähe (2 bis 3 Fuß) des Baumes umhergießen, und hinterher gleich 7 bis 8 Eimer Wasser. Das Gießen mit bloßem Wasser wird fortgesetzt, so lange die Blüthezeit währt, und zwar vorzüglich am Stamme hinauf, so hoch man kommen kann. Bäume, die so begossen wurden, setzten noch Früchte an, während diejenigen, die nicht begossen worden waren, leer blieben.

---

185. Obstbäume, auf eine leichte Weise durch Senker zu vermehren, ohne daß sie dann veredelt zu werden brauchen.

Man wähle einen schönen, kräftigen Zweig eines Obstbaumes, den man abhacken will und ummwindet ihn mit einem Draht recht fest an der Stelle, an der er Wurzeln treiben soll. Der Saft wird dadurch

im Aufsteigen gehindert, er bildet hingegen an der umwundenen Stelle eine Art Knollen. Ueber denselben schneidet man nun mit einem scharfen Gartenmesser bis zur Hälfte rings herum in den Zweig und legt um denselben unter der Wulst eine Bleiplatte, die mit Erde gefüllt wird. Diese Platte bildet dann ungefähr eine Düte, in der der Zweig steckt. Man muß aber natürlich darauf achten, daß diese Düte aufrecht steht, daß keine Erde herausfallen kann und daß sich Regenwasser darin sammeln kann. Bei anhaltender Trockenheit muß man die Erde von Zeit zu Zeit anfeuchten. Sobald nun der Zweig einige Wurzeln getrieben hat, schneidet man denselben ab, entfernt die Düte und pflanzt das kleine Stämmchen in gute Erde. Dasselbe wird bei gehöriger Pflege schnell wachsen und gleich solche Früchte tragen, wie der Baum, von dem der Zweig genommen, ohne daß er noch oculirt werden müßte.

---

186. Obstbäume auf eine ganz neue Art zu vermehren.

Herr v. Belházy in Ungarn hat folgende interessante Entdeckung bekannt gemacht:

In der letzten Woche des Decembers nehme man, je nachdem man einen Baum zu vermehren wünscht, von ihm Aeste. Diese werden nahe am Abschnitt kreuzweis durchbohrt; dann schneide man von Rothweiden Stücke Fingers lang und ziehe sie, ohne die Rinde zu verletzen, durch die gemachten Löcher des Astes, daß beide Enden gleich lang hervorstehen. Darauf setzt man sie in Gruben, die mit guter Erde angefüllt und in die zu unterst etwas verfaultes Stroh, Spreu oder Moos kommt, auf dem der Ast Wurzeln schlägt und fortwächst und schon das zweite Jahr als tragbarer Baum anzusehen ist. Ganz zuverlässig ist es jedoch nicht, daß jeder Ast sich bewurzelt.

---

187. Obstbäume vom Krebs und Brandstellen zu befreien.

Der Hofgärtner Ganzert in Stuttgart räth zuvörderst an, mit einem scharfen Messer die Krebs- oder Brandstelle bis auf die gesunde Rinde auszuschneiden und sie dann mit aufgelöstem Baumwachs oder mit Leinölfarbe anzustreichen.

Die Leinölfarbe darf aber keinen giftigen Färbestoff enthalten, sondern Bolus oder Gelberde.

---

188. Obstbäume, kranke, neu zu beleben.

Eugen von Belházy in Ungarn giebt in den vereinigten Frauendorfer Blättern hierüber folgenden Bericht:

Obwohl oft durch mancherlei Beschädigung durch Menschen, Wild, Hausthiere und Insekten die Bäume gewaltsam ihrer Gesundheit beraubt werden, wodurch der Brand, Krebs, die Räude, Gelbsucht und andere ähnliche Krankheiten entstehen, so ist nach genauerer Untersuchung, wenn anders ein Baum nicht fortkommen will, und nach und nach abstirbt, schlechter Standort, schlechter Boden, in welchem der Baum steht, Schuld des Uebels, auch dann, wenn ein Baum durch gewaltsame Verwundung in tödtliche Krankheit verfällt; denn ein gesunder, mit vollkommenen Wurzeln und kräftigen Boden versehener wird die Narbe bald überwachsen, ein kränklicher hingegen wird seines verkümmerten Lebens gänzlich beraubt. Um also solch' leidenden Bäumen aufzuhelfen, ist vorerst nothwendig, den Baum von allen abgestorbenen und verletzten Theilen bis auf das Frische zu befreien und die Wunden mit Baumkitt zu verschmieren. Dann räume man die Erde 2 bis 3 Fuß breit bis auf die Wurzel zur Seite. Sodann nehme man gute, nahrhafte Erde, die man auf die Wurzeln schüttet und hat man von der aufgeworfenen eben so viel nöthig bis zur Gleiche. Um eine gute Erde vorzubereiten, werfe man an einem beliebigen Orte einen Haufen durchgerollte und von Steinen gereinigte Erde, so viel man zu bedürfen glaubt; auf diese Erde gießt man Thierblut, welches in Schlachthäusern in Menge zu haben ist, auch Aas von kleinern Thieren gebe man dazu, und mengt es des Jahres mehrmals durcheinander, damit die animalischen Theile gut verwesen. Im Herbst oder Frühjahe benutzt man die Erde auf vorbesagte Weise.

---

189. Obstbäume vom Brande zu heilen.

Man schneide zeitig im Frühjahre die dürre und schwarze Rinde an den brandigen Bäumen mit der Spitze eines Messers bis auf das lebendige Holz oder die Rinde rein aus. Ist der Brand schon tief eingewurzelt, so müssen alle Theile des Stammes, der Aeste, der Rinde tief ausgeschnitten werden, weil sonst dem Baume alles Salben nichts helfen würde.

Man nehme dann einen großen Kübel frischen Kuhkoth ohne Stroh, Lehm oder Letten, ½ Maß Weinessig, sodann ein wenig Kalk (gelöschten) mit nicht viel Wasser fest aber voll eingelegt, mit Reh- oder anderen kurzen Haaren untermengt und mische es recht untereinander. Mit dieser Salbe bestreichet und verbindet man die ausgeschnittenen Stellen, so daß keine Luft an die Wunden kommt. Bei trockener Witterung muß dies mehrere Male wiederholt werden.

---

190. Obstbäume gegen Raupenfraß zu sichern und deren Fruchtbarkeit zu erhöhen.

In manchen Gegenden Deutschlands hat man in neueren Zeiten das Anstreichen der Stämme und Aeste an den Obstbäumen mit Kalk als Mittel betrachtet, dieselben gegen Raupenfraß zu sichern, und dieses ist auch dadurch zum Theil erreicht worden; es giebt jedoch noch ein anderes Mittel, welches man in England zu diesem Zwecke verwendet und noch weit wirksamer befunden hat. Dasselbe ist folgendes: Man bereitet durch Kochen mit Wasser einen starken Auszug aus den gedörrten grünen Schalen der Wallnüsse und aus Nußblättern. Wenn dieser Auszug bis zu einiger Dicke eingekocht ist, wird er mit Urin vermischt, der höchstens drei Tage alt ist. Diese Mischung wird alsdann, nachdem sie ungefähr 24 Stunden so gestanden hat, durch grobe Leinwand geseiht und nun mit derselben gewöhnlicher Kalk, dessen man sich beim Stubenweißen bedient, verdünnt und angemacht. Ist dieses geschehen, so löst man etwas Ofenruß (Glanzruß) in warmem Wasser auf, mischt unter die Auflösung frische Ochsengalle und etwas gepulverten Schwefel, worauf man diese Mischung zu der ersten schüttet und sie durch Umrühren innigst verbindet. Wenn nun die Bäume ihre Blätter verloren haben, so werden sie mit der Mischung von der Erde an bis in die höchsten Zweige stark überstrichen, und es wirkt dieser Anstrich, daß sie gegen alle Raupen gesichert werden. Wenn ein bloßes Anstreichen mit Kalk nur die Raupen tödtet, deren Eier an den Stamm gelegt wurden, so werden durch dieses Mittel auch die Eier vernichtet, welche an die Zweige gelegt wurden, so wie dann, wenn dieser Anstrich im Frühjahre wiederholt wird, auch die ihren Tod finden, welche in den Knospen liegen. Auch hält dieser Anstrich andere Insekten ab, ihre Eier an die Bäume zu bringen.

Wer dieses Mittel richtig anwendet, der wird finden, daß 1) nicht allein, während unangestrichene Bäume in der Reihe der angestrichenen gänzlich von Raupen zerstört werden, die angestrichenen auch nicht das Geringste von diesen Insekten zeigen, sondern es haben auch solche Bäume 2) ein frischeres Ansehen, als nicht angestrichene, und bekommen, wenn dieser Anstrich einige Jahre fortgesetzt wird, die schönste Rinde, was bekanntlich für einen Baum von großem Vortheil ist; sie belohnen auch endlich 3) die aufgewendete Mühe mit dem reichsten Obstertrag.

(Agronomische Zeitung.)

---

191. Obstbäume im Frühjahr gegen das Erfrieren zu schützen.

Um die Tragknospen und Blüthen der Obstbäume gegen das Erfrieren zu schützen, hat man schon vor vielen Jahren vorgeschlagen, Eis um die Bäume zu legen, damit sie später zum Treiben kommen, wo-

durch die Blüthe den Nachtfrösten entrückt werde. Man hat aber gefunden, daß dieses Mittel ohne allen Einfluß war, die mit Eis belegten Bäume mit allen übrigen zu gleicher Zeit ausgetrieben und geblüht hatten. Ein Gärtner bei Nürnberg will aber kürzlich durch Zufall gefunden haben, daß der Trieb dennoch zurückgehalten werden könne, wenn zuerst Eis um den Baum und darüber im Winter Dünger aufgehäuft werde, der erst wegkommen soll, wenn die anderen Bäume im Triebe schon weit voraus sind.

---

192. Obstdiebe, Mittel gegen.

Um Obstdiebe, besonders von Zwergobstbäumen, Aprikosen, Zwetschen, Stachelbeeren u. s. w. abzuhalten oder wenigstens ihnen den unberufenen Zuspruch zu vergällen, sagt Dr. Porsch, Generalsekretär der praktischen Gartenbaugesellschaft in Baiern, darf man nur einige der hervorragendsten Früchte mit Oleum Croton bestreichen. Der Dieb, welcher eine so tinktirte Frucht genießt, bekommt auf der Stelle ein solches Laxiren, daß er den Garten oder den Baum nicht verlassen kann, ohne die augenblickliche schmachvollste Hosen- oder Unterrocksbesudelung, und denkt wenigstens nicht mehr daran, die gefährliche Frucht zum zweiten Male zu kosten. Dabei ist nicht zu vergessen das Sprichwort der Jäger: „Die Furcht muß den Wald hüten!“ Denn wenn es einmal bekannt ist, daß die Früchte in diesem und jenem Garten eine augenblickliche Darmentleerung verursachen, so wagt es Niemand mehr, dort eine Frucht, und es wäre es auch eine unbestrichene, in den Mund zu nehmen. Einer meiner Freunde, Apotheker, hat auf diese Weise seine Aprikosen, Zwetschen u. s. w. geschützt, und ich habe auf seinen Rath ebenfalls alle Näscher von meinem Zwergobst seitdem abgehalten; Niemand wagt es anzubeißen. Bei dem beregten Mittel ist noch das Gute, daß man es nicht zu verhehlen braucht, sondern es, wie gelegte Selbstschüsse (die in Anwendung zu bringen nicht überall erlaubt ist), öffentlich bekannt machen darf und soll. Wer kann wissen, welche Frucht mit der schlimmen Laxanz versehen ist? Also rühre keine an!

---

193. Obstessig zu machen.

Dazu kann man altes schlechtes Obst anwenden: es wird ganz klein gestampft, in ein hölzernes Gefäß gethan, und nach der Menge des Obstes mit kochendem Wasser übergossen. Alsdann stellt man dasselbe zugedeckt an einen recht warmen Ort und läßt es in Gährung kommen, wozu ungefähr 5 bis 6 Tage erforderlich sind. So gegohren wird die

Flüssigkeit dann durch ein Sieb oder reines Tuch von dem Obste abgesondert in Weinfäßchen gefüllt und an einen warmen Ort gestellt, bis es zu Essig übergegangen ist. Noch besser ist es, wenn man, nachdem die Flüssigkeit von dem Obste abgesondert, etwas Bierhefen und ein Stück schwarzes Brod dazu thut. Nach erfolgtem Sauerwerden zieht man den Essig auf Flaschen ab.

---

194. Obstmuß, vorzügliches, zu bereiten.

$1/3$—$1/2$ des zu verwendendes Obstes, am besten süße, saftige Birnen, werden gemostet. Der Most wird auf $1/5$ seiner Menge eingekocht und zur Absonderung der beim Sieden ausgeschiedenen Theile in Zubern abgekühlt und dann vorsichtig abgeklärt. Wenn er nicht durch Abklären ganz hell zu gewinnen ist, wird er durch Flanell filtrirt. Hat man statt süßer Birnen Aepfel gemostet, und schmeckt der Most nach dem Erkalten auffallend säuerlich, so setzt man, so lange der Saft noch heiß ist, $1/4$ Pfd. gestoßene Kreide auf je 15 Quart Most nach und nach zu. Während der eingekochte Most erkaltet und abgeklärt wir, kocht man das übrige Obst (am besten Aepfel, wenn Birnen gemostet werden), welches zuvor sauber gewaschen, aber nicht geschält und nicht zerschnitten wird, in demselben Kessel mit möglichst wenig Wasser, bis es leicht zu zerdrücken ist. In einer und derselben Flüssigkeit kann man mehrere Portionen Obst nach einander kochen. Nach dem Kochen läßt man die Aepfel so weit erkalten, daß man sie durch ein Sieb reiben kann, worin Schalen und Kernhäuser zurückbleiben. Ist ein Theil der Aepfel durchgerieben, so bringt man den hellen Birnsaft wieder in den sauber geputzten Kessel und vermischt damit unter fleißigem Umrühren während des Kochens nach und nach den durchgeriebenen Apfelbrei. Nachdem die Masse gemengt ist, wird das Kochen unter fortwährendem Umrühren mit einer hölzernen Keule noch so lange fortgesetzt, bis die Masse die Consistenz eines flüssigen Teiges hat. Beim Einkochen kann man Zimmt, Nelken, Citronenschalen und etwas Hollundersaft zusetzen. Das Muß wird nachher in die Aufbewahrungsgefäße gefüllt. Nach dem Füllen verbindet man die Töpfe mit Blase, stellt sie einige Zeit in einen Backofen, aus dem eben das Brod genommen ist, und bewahrt sie dann an einem kühlen, trockenen Orte auf.

---

195. Obstwein-Bereitung.

Die Verarbeitung des Obstes zu Wein ist, sagt „L ö b e, der kluge Hausvater" für einige Gegenden wohl der wichtigste Theil der Obstnutzung und die Bereitung des Cyders schon deshalb zu empfehlen,

weil er eines der besten Mittel zur Unterdrückung des so sehr schädlichen Branntweintrinkens ist.

Hauptpunkte zur Bereitung eines wohlschmeckenden geistreichen und haltbaren Aepfelweins sind: 1) die Aepfel gehörig reif werden zu lassen; 2) dieselben, wenn sie vom Baume genommen sind, noch 2 bis 3 Wochen in einem gegen Mittag liegenden Schuppen liegen zu lassen, bis sie völlig mürbe sind; 3) eine gehörige Mischung von Aepfelsorten zu treffen; 4) die Aepfel vor dem Zermahlen sauber zu waschen; 5) beim Zermahlen darauf zu sehen, daß die Masse nicht zu breiartig wird; 6) das Zermahlene wo möglich 24 bis 28 Stunden in Bütten stehen zu lassen, damit es einen gewissen Grad von Gährung erleide, damit sich der Saft vom Marke scheide und ihn erst dann zu pressen, nachdem die zermahlene Masse eine Kirschrothe Farbe angenommen hat; 7) beim Umstechen der zum ersten Male ausgepreßten Masse etwas Wasser zuzugießen, auf 1 Ohm ungefähr 4 Maß Wasser; 8) ein geflochtenes Weidenkörbchen vor die Oeffnung der Kelter zu hängen, damit nicht zu viel Schleimtheile und Obststücken in den Most kommen; 9) ehe der Most in das Faß kommt, in dieses zuvor auf jede Ohm 1 bis 1½ Nösel Weingeist zu gießen; 10) nachdem die Gährung vorüber ist, das Faß wieder spundvoll zu machen und zuzuschlagen.

Wie beim Wein bestimmt das größere Verhältniß an Zucker und Säure den Werth der verschiedenen Obstsorten unter sich. In der Regel liefern die Aepfel den besten und haltbarsten Most; dagegen liefern die Birnen einen geringern Wein; da aber die Birnen sehr oft einen größern Zuckergehalt haben, so kann durch angemessene Mischung von Aepfeln und Birnen die Güte des Mostes zuweilen erhöht werden. In der Regel giebt das am wenigsten mundende Obst das beste Getränk. Je eher das Obst nach dem Abnehmen vom Baume (das übrigens nur bei trockenem Wetter geschehen darf) gekeltert wird, um so mehr wässerige Theile finden sich noch darin. Was faul geworden, muß vor dem Keltern ausgelesen werden. Ist das Obst völlig mürbe, und gestattet es leicht einen starken Eindruck mit dem Daumen, so ist dies das Zeichen, daß es lange genug gelegen hat.

Das Obst darf nur so lange zerkleinert werden, daß sein Zellgewebe zerstört und der Saft frei wird. Es bedarf dazu keineswegs des feinen Zermahlens, was nur das Hellwerden des Mostes erschwert; auch wird durch das Zerdrücken der Obstkerne dem Moste viel Herbes mitgetheilt. Beim Mahlen des Obstes pflegt man Wasser zuzusetzen. Für die Güte des Mostes ist es gewiß das Beste, wenn derselbe unvermischt bleibt, wem es aber um vollständige Gewinnung aller im Obste enthaltenen ausziehbaren Theile, überhaupt um Vermehrung der Mostmasse zu thun ist, der lasse das Obst beim ersten Male ohne Wasser, halte den davon ausgepreßten Most besonders und mahle dann den gepreßten Rückstand wiederholt und zwar mit etwas Wasser.

Das Zerkleinern des Obstes geschieht am besten in einem hölzernen Troge mit einer hölzernen Kreule; Metall muß man stets dabei vermeiden. Vor Allem ist die größte Reinlichkeit zu empfehlen, weil der Aepfelwein leicht einen moderigen Geschmack annimmt. Deshalb muß man auch die Kelter wiederholt mit heißem Wasser reinigen und

sie dann mit kaltem Wasser abspülen. Nun lege man eine Schicht reines Roggenstroh in die Presse, darauf eine Schicht zerriebenen Obstes und fahre so fort, bis die Kelter gefüllt ist. Am besten bringt man den zuerst aus der Kelter abfließenden Saft in ein Faß allein, weil der durch die zweite Auspressung gewonnene Saft immer von geringerer Güte ist. Will man saftreiches Obst zum zweiten Mal keltern, so muß man das gepreßte Obst aus der Kelter nehmen, wieder stampfen, reines Wasser zusetzen, und die Mischung 24 Stunden stehen lassen, worauf man sie wieder auf frisches Stroh in die Kelter bringt.

Den Most bringt man in ein Faß und läßt ihn hier, unter leichter Bedeckung der Spundlöcher, gähren. Besser ist es, das Faß gleich Anfangs voll zu füllen und es während der Gährung durch Nachfüllen stets voll zu halten. Unter das Faß wird eine Schüssel zum Auffangen der vom Spundloch abfließenden Hefe gesetzt; erscheint der Auswurf beträchtlich und der Schaum von glänzend rothbrauner Farbe, so ist dies das Zeichen eines guten Gährungsverlaufs.

Ist die Gährung vorüber, was das Aufhören aller Bewegung der Flüssigkeit anzeigt, so thut man gut, das Ganze auf kleinere Fässer abzuzapfen und aus diesen den Verbrauch zu nehmen. Der Wein klärt sich so besser und hält sich klarer und wohlschmeckender. Allerdings giebt das Liegenlassen auf der Hefe besonders schwachen Weinen mehr Kraft und Dauer, aber meist schadet es der Feinheit, dem Geschmack und der schönen Farbe des Mostes, wie auch der Gesundheit des Trinkers. Nur etwa bei sogenannten fetten Obstsorten dürfte das längere Liegenlassen des Mostes auf der Hefe, der größern Haltbarkeit wegen, nöthig sein.

Will man champagnerartigen Obstwein bereiten, so eignet sich dazu zwar alles Obst, vorzuziehen ist aber die Brat- oder Champagner-Birne. Um solchen Wein darzustellen, muß man das Obst bis zum Teigwerden im Freien aufschütten, auch darf der Most nicht für sich, sondern er muß vielmehr vorher in einer Kufe sammt dem Troß abgähren. Ist die stürmische Gährung vorüber, so wird er unmittelbar nach dem Pressen in starke, festgebundene, vorher abgeschwefelte, dann aber noch mit frischem, kalten Wasser gereinigte Fässer gebracht. Entweder beim Einfüllen, oder auch einige Tage später, bringt man etwas Franzbranntwein (auf 1 Ohm ¼ Maß) dazu, füllt jedoch das Faß nicht ganz auf, sondern läßt noch einigen Raum darin leer, spundet es aber nach dem Füllen fest zu. Bei nicht ganz festen Fässern muß man nachsehen. Das Füllen auf Flaschen, wodurch der Wein Geist, Lieblichkeit und Dauer erhält, geschieht, sobald der Most hell ist, was nöthigenfalls durch Schönen mit Hausenblase bewirkt werden kann. Doch soll das Abziehen nicht später, als bis April geschehen. Das Zerspringen der Flaschen läßt sich vermindern, wenn anfangs nur leicht gekorkt und nach drei Tagen auf einen Augenblick leicht geöffnet wird, dann muß die Flasche fest verkorkt werden. Man läßt zwischen dem Kork und der Flüssigkeit einen kleinen, leeren Raum und befestigt den Kork mit Draht. Die Flaschen werden gelegt, damit der Kork stets feucht bleibt. Im Juli und August kann dieser Wein, der sich mehrere Jahre gut hält, getrunken werden.

Die Gefäße, in welchen der Most zur Gährung gebracht wird, dürfen weder von Eichen-, noch von Kienholz sein, auch darf man keine Bierfässer dazu verwenden. Hat man neue Fässer, so ist es gut, wenn man zuvor einige Aepfel von der Sorte, welche man zur Weinbereitung genommen hat, kocht und das innere des Fasses mit diesem Aepfelbrei bestreicht, dann aber die Fässer noch schwefelt. Sehr zu empfehlen ist es, wenn man gleich nach dem Schwefeln, noch ehe der Rauch ganz aus dem Fasse gewichen ist, den Most zur Gährung hineinfüllt. Auch Wein- und Branntweinfässer sind zum Anfüllen des Obstmostes tauglich, doch müssen auch sie vorher geschwefelt und die Weinfässer durchaus von dem Weinstein gereinigt und gut ausgebrüht worden sein.

Das Schwefeln der Fässer geschieht folgendermaßen:

Man schmelzt 4 Loth Weinhefen-Branntwein und 4 Loth Schwefel mit 1 Loth Alaun in einem irdenen Gefäß über Kohlenfeuer, taucht in diese Mischung ein Stück Leinewand und bestreut dieselbe vor Erkaltung der Mischung mit Muskatblumen. Diese Leinewand wird nun in die Mitte eines ungefähr ³/₄ Ellen langen Drahtes gehängt, den man einbiegt, so daß beide Enden zusammenkommen. Nun zündet man diese Leinewand an, steckt sie schnell in das Faß, hält den Draht dicht über dem Spundloch fest und verstopft dieses gut. Ist die Leinewand ausgebrannt, so nimmt man den Zunder an dem Drahte vorsichtig heraus.

Um dem Zähe- oder Schwerwerden des Obstweins vorzubeugen und schon zähe gewordenen Wein zu verbessern, wende man folgende Mittel an: 1) den zähe gewordenen Obstwein rüttle und rühre man, oder fülle ihn um, wobei Steine in den Trichter gelegt werden; 2) oder man schöne ihn mit Hausenblase, wobei der Wein stark durcheinander geschlagen werden muß; 3) oder man setze dem zähen Wein Zucker zu, wodurch eine neue Gährung entsteht und die Zähigkeit verschwindet; 4) zur Verhütung des Zähewerdens, sowie zur Verbesserung des schon zähe gewordenen Obstweins ist auch die Anwendung der Weintrester anzurathen. Im ersten Falle gießt man Obstmost auf Weintrester, läßt ihn einige Zeit darauf liegen und keltert ihn dann, oder man füllt ein Faß zur Hälfte mit Trestern an, bringt in dieses den Obstmost und füllt wöchentlich das Faß wieder auf. Den zähe gewordenen Obstwein bringt man ebenfalls in ein mit Trestern versehenes Faß, wodurch er die Zähigkeit verliert.

---

196. Ofenruß, als vorzüglicher Dünger für Obstbäume.

X

Für die Vegetation und den Fruchtertrag der Obstbäume höchst ersprießliche Düngung empfiehlt der Baron von Köttwitz im praktischen Wochenblatt den Ofenruß, indem aus eigener Erfahrung er hinlängliche Bestätigung gefunden.

Zu diesem Behuf soll man in einiger Zoll Entfernung um den Stamm eine kleine Rinne ziehen und nach Verhältniß der Größe des Baumes eine größere oder kleinere Quantität Ofenruß hineinthun, diesen wieder mit Erde bedecken und begießen.

Dies Mittel hat auf einige Jahre vortheilhafte Einwirkung und kann es dann wiederholt werden.

---

197. Oleander schnell zur Blüthe zu bringen.

Man begießt, besonders bei später, kühler Sommerwitterung, mit sehr warmem Wasser.

---

198. Orangenbäume, Düngerguß für dieselben.

22 Quart Ofenruß, 1 Sack Schafkoth, 24 Stück Leinkuchen wirft man in 170 Quart Regenwasser, rührt die Masse von Zeit zu Zeit um und wendet sie nach 8 Tagen an. Zu diesem Behufe hebt man ringsum den Boden eine 1—1⅓ Zoll dicke Lage Erde ab und gießt darauf eine solche Menge der Flüssigkeit, daß die Oberfläche gehörig gebadet wird, dann bringt man die abgehobene Erde wieder darauf. Dieses Begießen fängt man Anfangs Mai an und wiederholt es 3—4 Mal den Sommer hindurch in Zwischenräumen von 2—4 Wochen an einem trüben oder Regentag.

---

199. Pferde, Mittel gegen den Satteldruck derselben.

Fürst Pückler giebt als unfehlbares Mittel, gedrückte Pferde schnell zu heilen, an, daß man, nachdem die Wunde mit einem Schwamme vorsichtig ausgewaschen ist, feingepulvertes Gummi Myrrhae aufstreut. Nach einigen Tagen wird der schlimmste Druck dadurch geheilt und die Wunde schließt sich ohne den geringsten Nachtheil.

---

200. Pferde, die Räude derselben zu heilen.

Man nehme 1 Pfund Fischthran, 6 Unzen Terpentinöl, 2 Unzen gepulverte spanische Fliegen und 6 Unzen Schwefel. Den Fischthran läßt man kochen, nimmt ihn dann vom Feuer, thut nach und nach den Schwefel hinein und rührt ihn nun um. Diese Mischung kocht man unter beständigem Umrühren nochmals, nimmt sie sodann vom Feuer und läßt sie abkühlen, worauf man das spanische Fliegenpulver und das Terpentinöl hinzuthut. — Um dies Mittel anzuwenden, muß man es erwärmen und dann reibt man es, mittelst einer Bürste, in die Räudeknoten des kranken Pferdes, welches man 14 Tage, und wenn es lange Haare hat, 3 Wochen in einem sehr warmen Stalle stehen läßt und es auf vorgeschriebene Art behandelt. Man wird nach Verlauf dieser Zeit die Krankheit geheilt finden.

---

201. Pferde, Mittel gegen Erkältung derselben.

Ein Stück Stahl wird rothglühend gemacht, in eine irdene Schüssel gelegt und 2 Schoppen Bier darauf gegossen. Das so erhitzte Bier wird dem Pferde so warm als thunlich eingeschüttet, ihm alsdann eine wollene Decke umgeschlagen und herumgeführt. Das Thier wird bald in Schweiß gerathen und sich erholen.

---

202. Pferde, den Koller derselben auf die leichteste Weise zu heilen.

Vor einiger Zeit fuhr Einsender dieses, so berichtet die Landw. Mitth. aus Marienwerder, mit einem vierspännigen Postwagen auf einer süddeutschen Landstraße. Plötzlich blieb das Handpferd stehen, senkte den Kopf, spreizte die Beine und war weder durch Güte noch durch Gewalt zum Fortgehen zu bringen. Ich rieth demselben kaltes Wasser auf das Kreuz zu gießen, ein Mittel, das schon oft geholfen hat; allein wir waren von jeder menschlichen Wohnung entfernt. Guter Rath war theuer, als plötzlich ein alter Bauer des Weges kam. Kaum gewahrte er unsere Verlegenheit, als er rasch hinzutrat, das eine Ohr des Thieres zwischen beide Hände nahm und heftig zu reiben anfing. Kaum hatte er damit begonnen, als das Pferd den Kopf schüttelte, von selbst anzog und hastig weiter trabte. Der alte Ackermann versicherte lachend, auf solche Weise schon viele kollerige Pferde auf die Beine gebracht zu haben.

---

203. Pferde, die Gesundheit derselben bei schwerer Arbeit zu erhalten.

Um solche Pferde bei guter Freßlust zu erhalten, deren Folge ein kräftiges und gesundes Aeußere ist, wende man von Zeit zu Zeit folgende Latwerge an, und man wird die erfreulichsten Resultate erhalten.

Enulawurzel (Iluna helenicum), Beifußwurzel, Eberwurzel, Enzianwurzel, von jedem 6 Loth, Schwefelblume 2 Loth, Teufelsdreck 1 Quentchen. Gepulvert werden diese Theile mit Honig und Wasser zu Latwerge gemacht und dem Pferde Morgens nüchtern eine Baumnuß groß auf die Zunge gestrichen.

---

204. Pferdefütterung, sehr empfehlenswerthe.

In England, dem Lande der Erfindungen und der Versuche, hat man auch Versuche angestellt, die Pferde auf eine zwäckmäßigere Weise zu füttern, und dies dadurch bewerkstelligt, daß man ihnen nur Häcksel und dazu geschnittenes Heu gab. Dieselben erhielten hiervon die größten Quantitäten, so viel sie haben wollten, zu fressen; 13 Pferde verzehrten wöchentlich jedoch nur 18 Bund Heu, welche mit 6 Bund Weizenstroh zu Häcksel geschnitten waren und außerdem noch den Weizenkaf; dazu erhielt jedes Pferd gewöhnlich 2 Büschel Hafer wöchentlich. Im Frühjahre wurde das geschnittene Heu und Stroh 12 Stunden lang eingeweicht, ehe es verfüttert wurde. Die auf diese Weise behandelten Pferde waren immer weit besser genährt, als andere, und mochte dies wohl am meisten daher kommen, daß sie bei dieser Fütterung in kurzer Zeit sich satt gefressen und nun längere Zeit ruhen konnten. Man hat bei dieser Fütterung nur etwas mehr Achtung auf die Leute zu geben, namentlich im Anfange, da diese gern geneigt sind, aus Bequemlichkeit den Pferden Heu auf die Raufe zu stecken. Einige Landwirthe nahmen daher diese im Winter ganz herunter.

Ebenso vortheilhaft ist es, den Pferden, anstatt des rohen Hafers, Brod aus Hafer gebacken in Würfel geschnitten und mit etwas Weizenkleie angemengt zu geben. Man braucht bei dieser Fütterung erstens nicht so viel Hafer, als gewöhnlich, zweitens bekommt diese Fütterung den Pferden weit besser und ist leicht verdaulicher, denn der Sauerteig hat die Eigenschaft, die nährenden Theile im Mehle so aufzulösen, daß die Verdauungswerkzeuge dieselben leicht absondern; drittens braucht man den Pferden bei dieser Nahrung gar kein Heu zu geben, viertens aber kann hierzu der schon gekeimte oder röthliche Hafer verwandt werden, der in bloßen Körnern zur Fütterung ganz untauglich und sogar gefährlich ist.

---

205. Pferden ein schönes, glänzendes Haar zu geben.

Um den Pferden ein schönes, glänzendes Haar zu verschaffen, was die Schönheit derselben nicht wenig erhöht, koche man vor Eintritt des Frühjahrs und des Herbstes für jedes Pferd wöchentlich 2 bis 3 Mal eine Hand voll Leinsamen in etwa 6 Quart Wasser und gebe ihnen dies 4 Wochen hindurch lauwarm zu saufen. Das Haaren geht hierdurch leicht und gut von Statten, und die Druse, der die Pferde in dieser Jahreszeit vorzugsweise ausgesetzt sind, wird entweder gar nicht eintreten, oder doch bei gehöriger Schonung leicht und gemäßigt verlaufen.

---

206. Pferde, scheue, zu kuriren.

Man zieht dem scheuen Pferde die langen Haare an den Augen aus.

---

207. Pferde, Mangel an Freßlust derselben zu beseitigen.

Man giebt 1—2 Gaben Nux vomica à 2 Tropfen auf Brod vor dem Füttern.

---

208. Pferde, schöne Mähnen und Schwänze zu erziehen.

Man halte die Haare rein, wasche sie öfter mit Seifenwasser bis auf den Grund und häufig mit Birkenwasser, wodurch das Haar stark wächst und sehr schön wird. Noch schneller und stärker wächst das Haar, wenn man die Haut mit einer Salbe einreibt, welche aus 2 Loth Honig, 1 Loth Lorbeeröl, 1 Loth Leinöl und 1 Loth Zwiefelsaft besteht. Auch Leinkuchen in das Getränk und Kochsalz auf das Futter gestreut, bewirkt schönes, glattes, glänzendes Haar.

---

209. Pferde, erhitzte, zu behandeln.

Man giebt dem erhitzten Pferde 1 Eßlöffel einer Mischung aus $1/3$ Schwefelpulver und $2/3$ Salpeterpulver; ist das Pferd sehr erhitzt, so giebt man ihm 2 Eßlöffel voll von dem Pulver, ehe man es in den Stall führt.

---

210. Pferdebremse, Mittel gegen dieselbe.

Man tödtet die Larven, indem man die Schultern der Pferde mit Wasser wäscht, in welchem 1/2 Qntch. Quecksilber aufgelöst ist.

---

211. Pferde vor dem Fliegenstich zu schützen.

Wenn man eine Hand voll grüne Schafgarbe nimmt und damit die Pferde überreibt, dergestalt, daß die Pflanzen zerrieben werden, und deren Saft und Geruch auf dem Pferde zurückbleibt, so wird das Vieh dadurch von den lästigen Fliegen verschont, welche den Geruch der Schafgarbe fliehen. Das Mittel ist leicht, kostet nichts, ist überall zu haben und seine Wirkung ist gewiß.

---

212. Pferde auf eine ganz einfache, aber unfehlbare Weise am Durchgehen zu hindern.

Hat man junge, wilde oder schene Pferde und befürchtet das Durchgehen derselben, so lasse man an die Augenklappen eine Schnur befestigen und ziehe diese kreuzweise, vielleicht an den Zügeln durch kleine Ringe befestigt, zu den Händen des Kutschers, so daß er die Faden jederzeit gleich ergreifen kann.

In dem Augenblicke, indem sich nun die Pferde zum Durchgehen anschicken, zieht man schnell die Klappe vor die Augen. Sobald die Pferde nicht mehr sehen können, stehen sie augenblicklich still, und man kann nun sorglos abwarten, bis sie sich wieder beruhigt haben. Durch diese leichte Vorrichtung könnte so manche Besorgniß und so mancher Gefahr mit einem Male abgeholfen werden. Da es namentlich auch vorkommt, daß alte Pferde, bei denen das Gefühl im Maule abgestumpft ist, durch Schreck veranlaßt, durchzugehen pflegen, so wäre es wohl höchst ersprießlich, diese kleine, so nützliche Vorrichtung an jedem Kutschzeuge zu treffen, um sich stets ganz ohne Besorgniß in den Wagen setzen zu können.

---

213. Pferden das Krippensetzen, Koppen oder Aufsetzen auf die leichteste Art abzugewöhnen.

Man hat schon häufig gegen diese äußerst fatale Angewohnheit der Pferde die verschiedensten Mittel ohne Erfolg angewandt. Das einfachste und zuverlässigste ist, wie wir aus hinlänglicher Erfahrung bezeugen können, die Krippen solcher Pferde ungefähr 1 1/2 Fuß tiefer herunter

setzen zu lassen, wodurch dieser Unart am Besten und für die Dauer begegnet wird. So behandelte Pferde erhielten nach einiger Zeit ein weit schöneres volleres Aussehen und so festes hartes Fleisch, wie sie zuvor nie gehabt.

---

214. Pferde, widerspenstige zu zähmen.

Man zähmt ganz wilde Pferde, mit denen man bisher noch nie umgegangen war, durch den Gebrauch folgenden Pulvers. Man erhält dasselbe, indem man einen Roßapfel von den Füßen wegnimmt, ihn trocknet und pulverisirt. Einen kleinen Theil dann bläst man durch eine Federspule in die Nase des Pferdes, und die Wirkung tritt in wenigen Minuten ein; das Thier wird folgsam, läßt seine Füße anfassen und aufsitzen.

---

215. Pferde zu bändigen.

Ganz in derselben Weise, wie man die Falken zahm macht, wußte man sonst die unbändigsten Pferde gehorsam zu machen. Das Pferd wurde in seinem Stande verkehrt angelegt, mit dem Schweife nach der Raufe zu und 48 Stunden lang bekam es weder Futter noch durfte es sich legen. Leute, die einander ablösten, standen an seinem Kopfe und weckten es, sobald es schlafen zu wollen schien. Nach 48 Stunden solcher Behandlung läßt es alles mit sich machen.

Ein anderes Verfahren, das etwas Wunderbares hat, ist einfacher und von den Indianern in den großen Prairien entlehnt. Sobald dort ein Indianer ein wildes Pferd gefangen hat, hält er ihm vor allen Dingen die Augen mit den Händen zu und athmet ihm in die Nüstern. Von diesem Augenblicke an kann es für gezähmt angesehen werden. Dieses Verfahren ist durch den bekannten Reisenden Catlin (der ein großes schönes Werk über die Indianer herausgegeben hat) bekannt gemacht und in England vielfach versucht worden, stets mit dem wunderbarsten Erfolge. Nur wenn man dem Thiere in die Nüstern bläst, bleibt das Verfahren wirkungslos; man muß hineinathmen. Es scheint dies dem Pferde ein eigenthümliches Behagen zu erregen, denn manche so behandelte Thiere strecken nach dem ersten Versuche verlangend selbst Nüstern empor.

Will sich ein Pferd nicht beschlagen lassen, so stecke man ihm einen kleinen runden Kieselstein in das Ohr, halte es mit der Hand fest zu und streichele das Pferd. In beide Ohren Steine gethan, macht es noch zahmer.

---

216. Pflanzen vor Insecten zu schützen.

Man besprenge junge Pflanzen mit Kalkwasser; um zugleich ihr Wachsthum zu befördern, tauche man sie vor dem Auspflanzen in Kalkmilch, wodurch sie von den Erdflöhen befreit bleiben. Die Zubereitungsart beider Mittel ist zu allgemein bekannt, es bedarf daher hier keiner weiteren Erörterung.

---

217. Pflanzen vor dem Erfrieren zu bewahren.

Man stellt einige Gefäße voll Wasser um die Pflanzen. Das Wasser gefriert und entwickelt während des Ueberganges in den festen Zustand eine hinreichende Menge Wärme, welche die Temperatur der zunächst befindlichen Körper nicht unter 0° herabsinken läßt. Der Ort, an welchem sich die Pflanzen befinden, darf keinem Durchzug ausgesetzt sein.

---

218. Pflaumenbäume auf eine vortheilhafte Art aus ihren Steinen zu erziehen.

Die aus den Pflaumen gesammelten Steine wirft man in ein Faß, übergießt sie etwa einen Fuß hoch mit Mistjauche und läßt sie so etliche Wochen stehen. Die obenauf schwimmenden und unbrauchbaren wirft man weg, die übrigen aber werden auf ein Gartenbeet linienweise in Rinnen gelegt und mit zwei Zoll Erde bedeckt. Solche Kerne gehen dann im Frühjahre fast alle auf, und rasch und schön wachsen die Pflanzen empor. Durch dieses Verfahren wird nämlich nicht blos die äußere Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch in das Innere des Kernes die guten, fetten Theile der Jauche, schwellen den Kern auf und geben demselben zur Zeit der Entwickelung mehr Kraft, die mürbe gewordene Steinhülle vollends zu durchbrechen. Sehr schnell wachsen auf solche Art erzogene Stämme, und bei weitem dauerhafter und gesunder, haben eine mit der Krone im gehörigen Verhältniß stehende Wurzel; auch sind sie überhaupt nicht so entkräftet, als diejenigen, so von Wurzelschößlingen erzogen werden.

---

219. Pfropfreiser ohne Schaden weit versenden zu können.

Um Pfropfreiser ohne Schaden weit versenden zu können, weiche man Thon mit Baumöl auf, mache Kugeln von der Größe einer Theetasse davon und stecke 8 bis 12 Reiserchen an den abgeschnittenen Enden ein.

---

220. Raupen von Bäumen abzuhalten.

Man bedient sich hierzu folgenden Mittels mit großem Nutzen: Man löst nämlich 16 Pfund Ruß allmälig in 2 Ohm Wasser auf, und setzt dieser Auflösung beim Gebrauch und doppelt so viel und noch mehr Wasser zu, so daß im Ganzen circa 14 Eimer gemischt werden. Mit dieser Auflösung bespritzt man vermittelst einer Handspritze die Zweige der Bäume und man wird kurze Zeit darauf die Raupen schon am Boden todt liegend finden. Den Bäumen aber soll dieses Mittel nicht im Geringsten nachtheilig sein.

---

221. Raupen an Pflanzen und Sträuchern zu vertilgen.

Wenn man Stücke wollener Lappen auf Johannisbeerstauden, oder andere Gesträuche thut, so ziehen sich die Raupen zur Nachtzeit dahin. Auf solche Art kann man Tausende dieser Insecten jeden Morgen vernichten, indem man diese Vorrichtung frühzeitig sammt den Bewohnern wegnimmt, und dann dieselbe Anordnung von Neuem für andere gebraucht.

Um Raupen von Kraut und Rüben abzuhalten, soll man Hanf darunter pflanzen, den diese meiden, wie man in der Gegend um München häufig wahrgenommen hat. Auch in Illyrien sind die Krautäcker häufig zu diesem Zweck mit Hanf eingefaßt, oder einzelne Hanfpflanzen unter das Kraut gepflanzt.

Ganz kleine Insectenraupen, die oft zu 30 und 40 an einem Blatte sitzen, sind dagegegen nur dadurch zu beseitigen, daß man die betreffenden Blätter (meist ganz unten am Stocke) abpflückt und sorgfältig zertritt oder verbrennt, oder man wendet folgendes Mittel an:

Man löst für ungefähr 1 Silbergroschen schwarze Seife in 2 Maß Wasser auf und rührt es tüchtig um. Man begießt mit dieser Auflösung die Sträucher mit einer Gießkanne auf solche Weise, daß nicht nur der ganze Busch, sondern auch die Erde unten angefeuchtet wird.

---

222. Raupen an Obstbäumen zu vertilgen.

1) Man befestige an eine Stange einen Strohwisch oder eine Wulst von Lappen, feuchte denselben mit Lauge von brauner Seife an und benetze damit die Aeste der Bäume, auf denen sich Raupen gesammelt haben; die Raupen werden sogleich herabfallen.

2) Man bindet um jeden Baum einen starken, mit grauer Quecksilbersalbe bestrichenen Bindfaden.

3) Man pflanzt in den Obstgarten nach Verhältniß seiner Größe 1—4 Stück Eselbeerbäume. Auf denselben versammeln sich fast alle in einer Entfernung von 400 Fuß befindlichen Schmetterlinge und Raupen, spinnen sich daselbst ein und geben zu Grunde.

4) Nachdem im zeitigen Frühjahr Bäume und Hecken von allen Raupennestern und Eierklumpen gereinigt worden sind, werden die Baumstämme mit 4 Zoll breitem, starkem Zuckerpapier, 4—5 Fuß vom Erdboden entfernt, umwickelt, in der Mitte umbunden und dann mit Wagenschmiere, welche mit Thran oder Brennöl verdünnt ist, bestrichen. Der Anstrich oberhalb des Bandes muß wöchentlich 1—2 Mal wiederholt werden.

5) Man nimmt 2 Ringe, den einen von Kupfer, den andern von Zink; sie müssen genau mit einander passen. Sie werden um den zu schützenden Baum gelegt. Sobald die Raupen in Berührung mit dem Kupfer kommen, erhalten sie einen galvanischen Schlag. Der sie tödtet.

6) Man besprengt die Raupen mit Salzlauge.

---

223. Raupen, ein anderes Mittel zur Vertilgung derselben an Obstbäumen.

Die berühmten Kunstgärtner, Herren Baumann in Bollweiler, haben dieses Mittel zuerst angegeben, und die von mir angestellten Versuche, sagt der Apotheker Rimbach, wurden mit dem besten Erfolge gekrönt, so daß dasselbe allen Besitzern von Baumgärten wohl zu empfehlen ist.

Sechzehn Pfund Ruß werden mit 2 Ohm Wasser nach und nach vermischt und beim Gebrauche noch 4 Ohm Wasser zugesetzt. Mit dieser Lauge werden die Aeste und Blätter vermittelst einer Handspritze des Abends wohl bespritzt, und des andern Morgens liegen die Raupen todt an der Erde. Den Bäumen schadet dieses Rußwasser durchaus nicht, vielmehr gewinnen die Blätter ein frisches Ansehen.

---

224. Reben, Veredelung derselben.

Man pfropft die Reben in dem Spalt, 2 Reiser gegenüber, zu der Zeit, wo der Weinstock bereits in voller Blätterentwicklung ist. Die beiden Edelreiser bestehen je aus einem Gliede zweijährigen Holzes. Der ältere Theil des Edelreises wird in den 2 Fuß 4 Zoll über dem Boden quer abgesägten Stamm gesetzt, zunächst mit Bast verbunden, dann mit Baumwachs überzogen, endlich der Verband mit Baummörtel und dieser mit einer Mooshülle umgeben, um den Umschlag durch Bespritzen feucht zu erhalten. Sobald die Edelaugen ansehnliche Triebe entwickelt haben, wird der erste feste Verband abgenommen, an dessen Stelle ein loserer gelegt und wieder mit Baummörtel und Moos umgeben. Nach 14 Tagen wird dieser Verband entfernt. So behandelte Reben zeichnen sich durch sehr starkes Wachsthum aus.

---

225. Rebenmotten zu vertilgen.

Man wäscht den ganzen Weinstock mit Ausnahme der jungen Zweige und Knospen mit heißem Wasser, indem man mit den Spitzen der Zweige beginnt.

---

226. Regenwürmer zu vertreiben.

1) Man begießt die noch unbepflanzten Gartenbeete mit scharfer Mistjauche.

2) Man kocht die grünen Schalen der welschen Nüsse, oder auch nur Nußblätter, im Wasser, läßt dasselbe erkalten und begießt damit die Beete. Die hervorkommenden Regenwürmer sammelt man.

---

227. Reif unschädlich zu machen.

Blüthen und Gemüse, welche durch den Reif Schaden gelitten haben, erholen sich wieder vollkommen, wenn man sie vor Sonnenaufgang fleißig mit kaltem Wasser begießt.

---

228. Rheumatismus oder Verschlag der Pferde zu heilen.

Ist weder bedeutendes Fieber noch heftige Hufentzündung zugegen, so bringt man das Pferd in einen mäßig warmen Stall auf sehr weiche Streu und giebt während 24–36 Stunden folgende Latwerge: Kampher 1 Loth, Salmiak 4 Loth, Schwefelleber 2 Loth, Wachholderbeeren und Kalmus, von jedem 5 Loth und füttert dabei schwächer. Ist dagegen Fieber und Hufentzündung heftig, so werden die Eisen mit Stroh umwunden, die Hufe in Kuhmist oder Lehmbrei eingeschlagen und dieser Umschlag durch Begießen mit kaltem Wasser stets feucht und kalt erhalten. Innerlich giebt man ein Abführmittel. Bei Verstopfung setzt man Klystiere aus Seifenwasser. — Die Homöopathie wendet Anfangs Aconit., dann Arsenic. und Bryonia an. Die Hufe befeuchtet man mit Arnicawasser.

---

229. Rheumatismus des Rindviehes zu heilen.

Bei Fieber giebt man innerlich alle 3—4 Stunden Salmiak und Schwefel, von jedem 1 Loth und Glaubersalz 4—6 Loth in Wasser so lange, bis sehr dünnes Misten erfolgt. Sind die Klauen entzündet, so umwickelt man sie mit Werg und einem Lappen und begießt sie anhaltend mit kaltem Wasser. Ist kein Fieber vorhanden, so giebt man innerlich Wachholderbeeren und Arnicablumen, von jedem 6 Loth mit 2 Quart kochendem Wasser übergossen und 1 Stunde darauf durchgeseiht auf 3—4 Mal im Laufe eines Tages lauwarm ein, frottirt den ganzen Körper öfter mit Strohwischen und reibt den Rücken und das obere Ende der Beine täglich 1 Mal mit gleichen Theilen Kienöl und Kampherspiritus ein. Die kranken Thiere müssen auf einer hohen, weichen Streu in einem warmen Stalle gehalten und mit einer wollenen Decke belegt werden. Das Futter besteht in gekochten Kartoffeln, Brühtrank und nur wenig Heu. — Die Homöopathie verordnet Aconit., dann Arsenic. alb. und Bryonia. Die Hufe werden mit Arnicawasser befeuchtet.

---

230. Rindern der Kühe zu bewirken.

1) Man nimmt Abends 1 Quart Milch, welche von einer Kuh gemolken ist, welche an demselben Tage gerindert hat, und giebt dieselbe derjenigen Kuh zu saufen, welche rindern soll.

2) Man pulvert Heublumen möglichst fein, mischt unter eine Schachtel voll langsam und unter öfterm Umrühren 1 Eßlöffel spanische Fliegentinctur, bewahrt die Mischung in einer Schachtel auf und giebt

davon der Kuh täglich nüchtern so viel, als mit drei Fingern gefaßt werden kann, auf die Zunge. Nasses Futter ist dabei zu vermeiden.

Die Homöopathie wendet 1—2 Gaben der 3. Verdünnung Lycopodium an.

---

231. Rindvieh, Mangel an Freßlust desselben zu beseitigen.

Man giebt 8 Tage lang täglich 2 Mal zwei gehäufte Eßlöffel voll von folgendem Pulver in Wasser: Kalmus und Wermuth, von jedem 8 Loth, Ingwer 1/2 Loth, Kochsalz 11 Loth.

---

232. Rindvieh, Abgewöhnung des Stoßens.

Man umwickelt den Weidethieren den Schwanz oben, in der Mitte und unten so fest als möglich mit Bindfaden.

---

233. Roggen als Pferdefutter zuzubereiten.

Man übergießt den Roggen mit etwas mehr, als dem Doppelten seines Gewichtes Wasser, läßt ihn langsam kochen und rührt ihn dabei so lange, bis die Körner platzen; dann nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt es so lange stehen, bis der Roggen alles Wasser aufgesaugt hat. Man kocht jeden Tag nur so viel Roggen, als man braucht.

---

234. Roggenraupe, Mittel gegen dieselbe.

24 Stunden vor der Aussaat des Roggens wird das Saatgetreide mit Terpentinöl in Verbindung gebracht (für 20 Berliner Scheffel Roggen 1 Quart Terpentinöl). Man benetzt in verschiedenen Zeiträumen die Schippe mit Terpentinöl, arbeitet das Saatgetreide tüchtig

durch, spitzt es in Haufen zu, bedeckt es mit Säcken und läßt es sich mäßig erwärmen. Auch Sägespäne mit Terpentinöl geschwängert und über die angegriffene Saat gestreut, ist ein gutes Mittel.

---

235. Rosen durch Wurzelschnittlinge zu vermehren.

Man schneidet lange, fleischige, starke Rosenwurzeln in 2—3 Zoll starke Stücke und legt dieselben Ende Februar in einer Entfernung von 4 Zoll flach in ein Beet von möglichst fetter Erde, versieht sie 1 Zoll hoch mit verottetem Rindviehmist und 2 Zoll hoch mit lehmiger oder sonstiger Erde. Die Schößlinge werden einzeln im Winter verpflanzt und gelangen im Sommer zur Blüthe.

---

236. Rosen, den Geruch derselben sehr zu verstärken und zu veredeln.

Man pflanze eine Zwiebel der größeren Art an die Seite eines Rosenstocks und man wird wahrnehmen, daß der Geruch der Rosen stärker und durchdringender, als gewöhnlich ist, ohne etwas vom Zwiebelgeruch bemerken zu können. Das von solchen Rosen gebrannte Wasser ist weit gewürzhafter und angenehmer, als von den andern.

---

337. Rosen, blühende, im Herbst zu haben.

Um sich solche zu verschaffen, nehme man 1) Knospen, sowie sie sich gebildet haben, hinweg, und die Seitenäste werden im Herbste neue treiben. Der Grund von diesem Verfahren liegt darin, daß der Saft abgehalten worden und nun eine ganz andere Richtung nimmt; 2) decke man die Wurzeln des Rosenstocks gegen Weihnachten auf, so wird dann der Saft in seiner aufsteigenden Bewegung gehemmt. Deckt man sie dann später mit Erde zu, so wird er seine Bewegung wieder fortsetzen, doch viel langsamer; 3) umwickele man den Stamm mit Bindfaden, so wird der zusammengepreßte Saft schwerer bis zur Rinde dringen und erst später Blätter und Blüthen treiben.

---

238. Rost des Getreides, Mittel dagegen.

Man gypst das Getreide, sobald es von dem Rost befallen ist.

---

239. Rotz der Schafe zu heilen.

Hollunderblüthen, Alantwurzel, Pimpinellewurzel, Ysopkraut, von jedem $1/2$ Pfd., werden mit Salz gemischt und davon täglich 3 Mal, jedesmal 1 Kaffeelöffel voll, gegeben.

---

240. Ruhr des Rindviehes zu heilen.

1 Hand voll getrocknete Hollunderblüthen, 4 Loth Ysop, 1 Hand voll Pappelknospen, 1 Hand voll Schöllkraut kocht man in $1^1/_2$ Quart Bier, preßt die Masse aus, fügt 4 Loth Anis und 4 Loth Süßholzwurzel, gepulvert, 12 Loth Syrup, 12 Loth frische Butter und 4 Loth gepülverte Färberöthe zu und giebt diesen Trank ein. Homöopathisch heilt man die Ruhr des Rindviehes, indem man Aconit. dann Ipecacuanha, zum Schluß Arsenicum anwendet.

---

241. Ruhr der Kälber zu heilen.

1) Man giebt einen Trank von Bohnenmehl.

2) $1/2$ Loth Oelseife wird fein geschnitten und mit 1 Quntch. fein gestoßenen Rhabarber in eine Flasche geschüttet und 1 Eidotter zugesetzt. Dann setzt man $1/2$ Quart Brunnenwasser zu, schüttelt das Gemenge gut, stellt die Flasche an einen warmen Ort und wiederholt das Umschütteln von Zeit zu Zeit. Man gießt dem Kalbe von der lauwarm gemachten Flüssigkeit früh nüchtern $1/3$, Mittags $1/3$ und Abends vor dem Füttern $1/3$ ein und wiederholt diese Eingüsse bis zur Heilung. Füttern darf man nur spärlich.

---

242. Ruhr der Schafe zu heilen.

Man bringt die kranken Thiere in einen warmen, aber luftigen Stall mit Vermeidung aller Zugluft. Jedes Stück erhält zuerst 4—6 Eßlöffel Kuhmilch mit 1 Eßlöffel gepulverter Kreide und dann Gersten- und Haferschleim. Man wiederholt dieses Mittel nöthigenfalls.

---

243. Ruhr, weiße, der Gänse zu heilen.

Man hält die Thiere in dem Stalle, den man täglich 2 Mal frisch streut. Zum Getränk giebt man Gerstenwasser mit etwas Kochsalz und als Futter eingeweichten Hafer. Innerlich wendet man folgendes Mittel an: Gepulverten Weinstein 2 Loth, schwarzen Pfeffer 1 Loth, Enzianwurzel $1/2$ Loth, Altheewurzel 1 Quentchen. Von dieser Masse giebt man eine Messerspitze voll unter jede Nudel, von der man täglich eine einstopft und Gerstenwasser nachgießt.

---

244. Saatregeln.

Wenn Anfangs März, bisweilen Ende April, die Birkenknospen ihre Blätter entfalten, dann wird der Sommer-Roggen gesäet. Wenn der gelbblühende Bocksbart blüht, säet man Hafer. Wenn der Wachholder seine Blüthe entfaltet hat, beginnt man mit der Gerstensaat. Wenn der Apfelbaum in voller Blüthe steht, legt man Kartoffeln. Wenn sich die Felderdbeere röthet, säet man Buchweizen.

---

245. Salat in 24—48 Stunden zu ziehen.

Man säet Salatsamen, der 24 Stunden lang vorher in starkem Branntwein eingeweicht war, in ein gutes Erdreich, welches mit dem dritten Theile ungelöschtem Kalk vermischt ist. Darauf begießt man die Erde vermittelst einer fein durchlöcherten Gießkanne mit etwas erwärmtem Wasser, und man wird in der oben angegebenen Zeit hohe Salatpflanzen erhalten.

---

246. Salat, Schossen zu verhüten.

Man schneidet mit einem scharfen Messer den Strunk des Salatkopfes über der Erde bis etwa auf die Hälfte ein.

---

247. Schafmist, Verbrennen desselben zu verhüten.

Man läßt alle 4 Wochen die Schafställe $1/2$ Zoll hoch mit klarer Erde überschütten.

---

248. Schafen, den, das Wollfressen abzugewöhnen.

Man sondere die Wolle fressenden Schafe und bringe sie in einen Stall allein und reibe die Stellen, die gewöhnlich benagt werden, mit einer Abkochung von weißer Nießwurz öfter stark ein und wiederhole dies täglich einmal, so wird sich diese üble Angewohnheit bald verlieren. Darauf werden diese Schafe wieder zu den übrigen gebracht.

---

249. Schafe, Mittel gegen die Klauenseuche derselben.

Man reinigt die Füße mit Wasser und einer Bürste, schneidet dann mit einem scharfen Messer alles verdorbene Horn weg und bestreicht die Stellen mittelst eines Pinsels mit einem dünnen Brei von Chlorkalk und Wasser täglich zwei Mal.

Ferner muß man die lahmen Thiere von den gesunden trennen und die Thiere vor Nässe und Feuchtigkeit schützen. Ist die Krankheit sehr bösartig, so hilft nur folgende electrochemische Flüssigkeit.

In einer Schüssel mit kaltem Wasser werden einige Kupfermünzen, ein Stückchen Zink und etwas Schwefelsäure gethan. Nach beendigtem Aufbrausen werden hiermit die ausgeschnittenen, wunden Stellen mittelst eines Schwammes öfters gewaschen.

---

250. Schafe, Salbe gegen das geschwollene Euter derselben.

Man nehme Lorbeeröl, Altheesalbe, von jedem gleiche Theile, Kampheröl $1/8$ Theil und reibe den Euter öfters damit ein.

---

251. Schafpocken, Mittel gegen dieselben.

Man nehme:

1½ Loth Elunawurzel,
1½ „ Eberwurzel,
1½ „ Teufelsabbiß,
8 „ Schwefelblumen,
1 Quentchen Teufelsdreck,
1½ „ Kampher,
1½ Loth schwarzen Kümmel.

Dieses Pulver reicht für eine Heerde von 30 bis 40 Stück hin, und wird den Thieren einige Mal im Jahre gereicht. Sind die Pocken bereits unter Heerden der Nachbarschaft, so muß man es öfters anwenden und man wird sehen, daß die Thiere gesund bleiben.

---

252. Schafzecken oder Schafläuse zu vertreiben.

Man wäscht die Schafe mit einem Absud der gepulverten Ahornwurzel.

---

253. Schnecken auf eine leichte Weise aus Gärten u. s. w. zu vertreiben.

Man streue zu diesem Behufe nur eine Quantität Kochsalz auf die Stellen, die gewöhnlich von diesen Thieren im Hofe oder Garten besucht werden, und man wird sie bald genug getödtet finden. Man hat Beispiele, daß Schnecken, unmittelbar nachdem sie aus ihrem Häuschen auf ausgestreutes Salz gekrochen waren, unter Ausschwitzung eines grünen, klebrigen Schleimes starben.

---

254. Schnecken, Mittel gegen dieselben.

1) Man treibe Enten auf die angegriffenen Saaten.

2) Man streue geschnittenes, süßes Obst, oder geschnittene Möhren an die Orte, wo sich die Schnecken aufhalten und lege Bretchen darüber. Früh trifft man die Schnecken darunter an und man kann sie dann tödten.

3) Man bestreut die Saaten wiederholt Abends mit gebranntem, zerfallenem Kalk.

4) Man streut eine Mischung auf die Saaten, bestehend aus $^3/_4$ Gyps und $^1/_4$ Holzasche.

5) Wenn man die Schnecken mit Terpentinöl benetzt, so sterben sie augenblicklich.

6) Man bespritzt die angegriffenen Saaten mit einer schwachen Auflösung von Potasche oder Lauge, welche schon zur Reinigung der Wäsche gedient hat und versetzt sie mit etwas gelöschtem Kalk.

7) Man vermischt mit 2 Pfd. Wasser 1 Tropfen Salmiakgeist oder Seifensiederlauge und besprengt damit die Beete.

8) Man lege abgeschälte Weidenruthen dahin, wo die Schnecken ihr Hauptquartier haben. Sie versammeln sich auf den Ruthen und können leicht getödtet werden.

9) Man streut gleich nach der Saat auf die Samenbeete feingesiebte Asche mit etwas Ruß und Kalk gut gemischt, so lange der Thau liegt, oder nach einem Regen.

10) Man löst in 1 Quart Branntwein 3 Loth Teufelsdreck auf und gießt so viel Wasser zu, daß circa 4 Berliner Scheffel Samen damit angefeuchtet werden können. Man säet den so angefeuchteten Samen aus.

11) Man legt die abgeblühten Stengel der Kaiserkrone in die Beete. Die Schnecken sammeln sich auf denselben und können dann leicht getödtet werden.

12) Man streut Abends Kleie in die Beetfurchen und bedeckt dieselbe mit Kohlblättern oder Ziegel. Die Schnecken verkriechen sich darunter.

13) Man wendet pro Magdeburger Morgen ein Gemisch von 80 bis 100 Pfd. gebrannten und gemahlenen, kalkfreien Gyps und 4—5 Pfd. englische Schwefelsäure mit einer gleichen Gewichtsmenge Flußwasser verdünnt an.

14) Man pflügt einmal mehr, als gewöhnlich, und zwar ganz seicht, um das Unkraut zu vertilgen und säet erst im October.

15) Man läßt Kalk von möglichst frischer Beschaffenheit an 6—7 Abenden, wo Mondschein ist, an einem geeigneten Orte liegen, damit er zerfällt. Gegen 7 Uhr Abends streut man diesen Kalk bei milder, nicht stürmischer Witterung gegen den Wind aus.

---

255. Schweine von den Finnen zu befreien.

Gegen die Finnen, die bei Schweinen häufig vorkommen, giebt man täglich ein Pulver aus $^1/_4$ Loth Spießglanz, $^1/_2$ Loth Kochsalz und $^1/_4$ Loth Schwefelblumen bestehend auf's Futter gestreut.

---

256. Schweine, Mittel gegen den Durchfall derselben.

Dieser entsteht häufig durch Erkältung und sauer gewordenes, nasses Fressen. Man muß das kranke Thier möglichst warm halten, trockne Streu legen, sowie nur gesundes, trocknes Futter geben. Außerdem bewährt sich ein Pulver aus $^1/_2$ Loth Tormentillwurzel und $^1/_4$ Loth Columbowurzel täglich auf's Futter gestreut.

---

257. Schweine, Mittel gegen den Hinterbrand derselben.

Man nimmt:

2 Quentchen Kampher,
$1^1/_2$ Loth Salpeter,
$1^1/_2$ „ Salmiak,
$1^1/_2$ „ Wachholderbeeren,
4 „ Glaubersalz.

Dieses alles zu Pulver gestoßen, in 16 Theile getheilt und jedem Schweine ein Paquetchen, Morgen und Abends, mit etwas lauem Wasser angerührt, eingegeben. Die Lenden reibt man mit einer Salbe aus 2 Quentchen spanisch Fliegenpulver, 1 Loth schwarzer Seife und 3 Loth Schweinefett täglich ein Mal ein.

---

258. Schweine, Mittel gegen Borstenfäule derselben.

Unreinlichkeit ist eine der Hauptursachen dieser Krankheit, deshalb muß man die Thiere öfters mit einer Bürste und Wasser, in welchem etwas schwarze Seife aufgelöst ist, waschen. Ferner kocht man Eichen- und Weidenrinde, von jedem $^1/_4$ Pfund, mit 4 Quart Wasser eine Viertelstunde lang und giebt jedem Schweine täglich $^1/_2$ Quart dieser Abkochung zum Saufen. Außerdem streut man den kranken Thieren etwas gestoßene Wachholderbeeren auf's Futter.

---

259. Schweine, Mittel gegen das Verfangen derselben.

Hiervon ist meistens allzugieriges Fressen die Ursache. Die Thiere haben ein trauriges Aussehen, keine Freßlust, kalte Ohren. Man lasse ihnen zuerst zur Ader und gebe zweimal täglich ein Loth von folgendem Pulver:

1 Loth Enzianwurzel,
1 „ Wachholderbeeren,
1 „ Anissamen,
1 Quentchen Kampher,
1 „ Schwefel.

260. Schweine, Mittel gegen den Husten derselben.

Derselbe entsteht meistens durch Erkältung und es ist deshalb nöthig, die Thiere in einem warmen trockenen Stalle zu halten. Folgende Latwerge ist ein vorzügliches Mittel zur Herstellung. Man nehme 4 Loth Süßholz, 2 Loth Fenchelsamen, 1 Loth Schwefelblume, 1 Loth Anis, alles gröblich gepulvert und mache diese Substanzen mit $1/4$ Pfund Honig und etwas Wasser zu einer Latwerge. Hiervon gebe man jedem Schweine einen halben Löffel voll täglich.

261. Schweine, Mutterschweine von dem Auffressen der Jungen abzuhalten.

Diese Naturwidrigkeit, die, wenn sie vorkommt, gleich nach der Geburt stattfindet und die oft mit nicht unbedeutendem Schaden verbunden ist, da eine Sau, die erst ein Mal ihre Jungen gefressen, später nicht leicht davon abzuhalten ist, kann man sehr leicht dadurch beseitigen, daß man die Ferkel öfter mit warmem Essig räuchert. Es ist dies einfache Mittel von praktischen Landwirthen schon häufig empfohlen worden.

262. Schweine gesund zu erhalten.

1) Man giebt jedem Schweine wöchentlich 2—3 Mal so viel klar gestoßenes Antimonium crudum, als auf einem Silbergroschen liegen bleibt unter das Futter.

2) In den Monaten März bis Mitte Juni giebt man wöchentlich 2 Mal, in den andern Monaten dann und wann früh nüchtern 1 Messerspitze voll von folgendem Pulver in saurer Milch: rothes Antimonium 2 Loth, Bryonienwurzel 4 Loth, rothen Bolus 4 Loth.

3) 4 Loth Bryonienwurzel, 4 Loth rother Bolus, 2 Loth Spießglanz und 1 Loth Asa foedita werden gepulvert, gemischte und jedem Schweine ein Theelöffel voll 1—2 Mal wöchentlich auf das Morgenfutter gestreut.

263. Schweine, auf der Mast stehende, bei gutem Appetit zu erhalten.

Man giebt jedem Stück täglich 2 Hände voll Hafer, den man folgendermaßen einzusetzen hat. Man bringt so viel Hafer, als für drei Tage erforderlich ist, schichtweise mit Salzlagen in ein Gefäß und gießt ein wenig Wasser darauf.

---

264. Schweinemästung.

1) Ein wenig Brodsauerteig wird mit lauem Wasser in einer mit Roggenmehl angefüllten Schüssel zu einem dicken Teig gemacht und an einen warmen Ort gestellt. Nach erfolgter Gährung macht man den Teig in einem Bottiche mit 6 Metzen Mehl und lauem Wasser zu einem dünnen Teig an. Während derselbe gährt, kocht man $^3/_4$ Schffl. Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser, zerdrückt sie gut, schüttet die Masse so heiß als möglich in den gährenden Teig und arbeitet Alles gut durcheinander. Man kann auch einige Hände voll Salz zufügen. Zum Füttern verdünnt man den Teig mit etwas Wasser oder saurer Milch und zwar macht man ihn im Anfange dünner, später etwas dicker. Man füttert damit täglich drei Mal.

2) Wenn man bis zu $^1/_3$ Hafer mit dem Mastkorn zusammenschrotet, so bewirkt derselbe, daß die Schweine das schwere Korn besser verdauen, den Appetit weniger leicht verlieren, stärker fressen und sich deshalb besser mästen.

3) Ein gutes Mastfutter bereitet man folgendermaßen: Man mengt nicht ganz gar gekochte Kartoffeln mit Erbsen in einem großen Gefäße zusammen (statt Erbsen kann man auch Haferschrot nehmen), übergießt das Gemenge mit heißem Wasser und läßt es in Säuerung übergehen.

4) Man dämpft Kartoffeln, brüht Gerstenschrot auf und rührt $1^1/_2$ bis 2 Berliner Metzen dieses Schrotes mit den Kartoffeln zusammen. Das Futter läßt man 24 Stunden stehen, ehe es verfüttert wird. Im Fortgange der Mast wird das Maß des Schrotes allmälig verstärkt, das der Kartoffeln vermindert.

---

265. Schweinestall, Pflaster für denselben.

Gepulverter Kalk wird mit so viel Steinkohlentheer gemischt, daß sich die Mischung stampfen läßt. Ist sie auf dem geebneten Fußboden ausgebreitet worden, so wird Kies darauf geschüttet und eingestampft.

---

266. Setzlinge der Chinesen.

Die Chinesen vermehren ihre Obstbäume nicht durch Kerne, sondern durch Setzlinge, und erhalten dadurch in 3 bis 4 Jahren schon tragbare Bäume. Sie wählen einen Zweig, schneiden die Rinde $^{2}/_{3}$ des Umfanges durch und umwickeln denselben mit einem mit Kuhmist bestrichenen Strohstrick, so daß eine Kugel von 5- bis 6maliger Dicke des Zweiges entsteht. Diese Kugel muß feucht erhalten werden; dann entwickelt der Zweig darin neue Wurzeln. Nach zwei Monaten wird der Zweig abgelöst und mit der Kugel in die Erde gepflanzt.

---

267. Spargel für den Winter aufzubewahren.

Man steche gegen Johannis Spargel, wasche und trockene ihn mit einem leinenen Tuche ab, bestreue jeden Stengel dann mit trockenem Mehle, worunter ein Sechstel trockenes Salz gemischt ist. Dann binde man mit Bast wenigstens 50 Stücke von dem Spargel zusammen, überstreue ihn nochmals mit Mehl und wickele das Ganze in einen von Brodmehl wohl durchkneteten und von der Dicke eines Messers ausgerollten Teig. Diese Spargelbunde läßt man trocknen, doch so, daß der Teig keine Risse bekommt, durch welche Luft eindringen könnte, lege sie in steinerne Töpfe, übergieße sie mit zerlassenem Fette und stelle sie an einen kühlen Ort. Wenn man ihn braucht, öffnet man ein Bündel, nimmt ihn heraus, läßt ihn 1 bis 2 Stunden in Wasser weichen, und richtet ihn dann auf gewöhnliche Weise an.

---

268. Spargelbeete, erschöpfte, zu verjüngen.

Hierzu bedient man sich des Kochsalzes, indem man nach der gewöhnlichen Methode bepflanzten und kultivirten Spargelbeeten im Frühjahr die starke Quantität von 100 Pfund Kochsalz auf 160 Quadratfuß Oberfläche giebt. Die alten und fast gänzlich erschöpften Spargel liefern danach eine doppelt starke Ernte, als von jungen, in voller Kraft stehenden Pflanzen zu erwarten steht. Das Salz muß aber um die Mitte März auf die Oberfläche der Spargelbeete gestreut werden.

Die Grundbesitzer im Werrathale erziehen den Spargel auf Wiesen; sie werfen im Frühlinge Spargelkerne in die auseinander gezogenen Maulwurfshaufen, und erhalten auf dem angeschwemmten feinen Wassersandboden zwar nicht sehr starke, aber doch sehr wohlschmeckende Pflanzen. An der Nordsee findet man auf solchem Boden den Spargel sogar wild wachsend.

---

269. Spargel, ungeheure große, von der schönsten Qualität das ganze Jahr hindurch zu ziehen.

Sobald im Frühjahr der Spargel aus der Erde kommt, suche man recht kräftige Stengel aus und stülpe über dieselben eine gläserne Bouteille. Es kann dies eine alte zersprungene sein, wenn nur keine Oeffnung darin ist. Diese vor dem Umfallen zu schützen, befestige man sie mit ein Paar an die Seiten gesteckte Stäbchen. Der Spargelstengel treibt auf diese Weise aller Luft beraubt, in der Flasche sehr in die Höhe, bis an den Hals der Flasche, wächst dann, weil er keinen Ausweg findet, immer an der innern Seite der Flasche fort, bis er ihren ganzen Raum ausgefüllt hat und sie aus der Erde aushebt. Alsdann sticht man den Spargel ab, zerschlägt die Flasche und findet nun eine sonderbare Erscheinung der Vegetation, nämlich einen Spargel von 1 bis 2 Pfund, und so fein, zart und wohlschmeckend, als nur irgend ein Spargel der besten Art und in der frühesten Jahreszeit sein kann.

Im Winter macht man ein Mistbeet in einem Keller, setzt Spargelwurzelstöcke hinein, und begießt sie bisweilen mit lauwarmem Wasser. So treibt der Stengel bald und man verfährt dann ebenso, wie oben gesagt ist. Wenn man die Stengel kurz an der Wurzel abschneidet, so treiben sie neuerdings wieder Spargelstengel nach und man kann demnach zweimal für einmal ernten.

---

270. Spargel, neue Culturmethode.

1) Da der Spargel auf festgestampfter Erde doppelt so stark als aus lockerer Erde hervorwächst, so empfiehlt es sich, das vorher gut gelockerte und gut gedüngte Land $^3/_4$ Fuß stark wieder festzustampfen.

2) Die jungen Spargelpflanzen werden in einer Reihe auf einem 4 Fuß breiten Beet in Zwischenräumen von $2^1/_2$—3 Fuß gepflanzt. Statt der Gräben macht man 2 Fuß tiefe Löcher. In jedes Loch wird $^1/_2$ Fuß hoch Dünger und auf denselben eine leichte Decke von Erde gebracht. Die Stelle, auf welche die Pflanze gesetzt werden soll, erhöht man etwas halbkegelartig, so daß die Pflanzen ganz fest auf diesem kleinen Hügel zu stehen kommen. Die Wurzeln werden gehörig ausgebreitet, 4 Zoll hoch mit leichter Erde bedeckt, auf dieselbe Dünger gebracht und das Loch mit Erde vollgefüllt. Zur alljährlichen Erhöhung der Beete wendet man folgende Erde an: 3 Fuder Haideerde oder gehackte Haide werden mit 2 Fuder Schlamm und $^1/_2$ Fuder Abtrittmist vermischt, öfter umgestochen und mit Jauche begossen und 1 Jahr liegen gelassen. Man füllt die Beete mit diesem Compost alle Jahr $^1/_4$ Fuß hoch auf.

---

271. Spath der Pferde zu heilen.

1) Für $1\frac{1}{2}$ Sgr. spanische Fliegen- oder Mercurialsalbe wird auf die leidende Stelle eingerieben. Beginnt sich dieselbe zu erhöhen, so wäscht man sie täglich 2 Mal mit einer Mischung von Terpentinöl und Scheidewasser.

2) Man giebt wiederholt ein Abführmittel, kühlt das Sprunggelenk am Tage mit Wasser und reibt es Abends mit Cantharidensalbe ein.

Homöopathisch behandelt man den Spath mit Rhus und Sepia innerlich, Arnica äußerlich.

272. Sperlinge von den Obstbäumen abzuhalten.

Einen Knoblauch-Knollen durchschnitten und eine Hälfte davon an Bindfaden befestigt, in der Mitte eines Baumes angehangen, ist das sicherste Mittel, diese oft lästigen Gäste zu vertreiben. Da ihnen dieser Geruch so sehr zuwider ist, daß sie die Umgegend fliehen, so muß der Knoblauch-Knollen zuweilen erneuert werden.

273. Sperlinge zu vertilgen und zu verscheuchen.

Man koche 1 Loth Krähen-Augen (Nux vomica), die man in jeder Apotheke erhält, in 4 Berliner Quart Wasser 5 Stunden lang, denn nur nach dieser Zeit erst wird das Wasser stark genug, die Sperlinge zu tödten. Nach der Erkaltung dieses Wassers wird so viel alter Weizen in dasselbe geschüttet, daß das Wasser noch über die Hälfte über dem Weizen steht, damit er beim Anquellen nicht trocken wird. Man läßt den Weizen so lange (etwa 36 bis 48 Stunden) in dem Wasser liegen, bis er die Weiche des jungen Weizens am Halme erhalten hat, damit denselben die jungen Sperlinge eben so leicht abhülsen können, als den am Halme. Dieser gequollene und erweichte Weizen wird nun auf's Feld in den Weizen hineingestreut, wo die Sperlinge am meisten hinfallen. Sobald sie davon gefressen haben, fallen schon einige beim Auffliegen; es fährt ein panischer Schrecken unter das ganze Heer und sie sind damit aus dem Felde geschlagen. Die noch einzelnen und Paarweise wiederkommen, haben ebenso viel Furcht und nehmen sich nicht die Zeit zum Saatfressen. — Wohl thut man indessen, dieses Experiment früh und Nachmittag noch einige Mal zu wiederholen. Den Feldhühnern und Tauben schadet der so eingequellte Weizen nicht, indem das Gift nicht stark genug ist, sie zu tödten.

274. Spinat, ein vortheilhaftes Futterkraut.

Wenn die Gerste und der Hafer eingeerntet und die Stoppeln untergepflügt worden sind, so säet man im September Spinat mit etwas stacheligem Samen und spitzigen Blättern hinein; doch darf der Acker nicht zu mager sein, weil, wollte man deshalb erst düngen, man keinen großen Nutzen davon haben würde. Der Spinat geht sehr bald auf und wächst noch vor dem Winter, besonders bei gutem Wetter, in ziemlich starken Stauden. Sollte er im Winter oben an den äußersten Spitzen der Blätter erfrieren, so bleiben doch die Herzen gut, er fängt im Frühjahre wieder an zu wachsen und kann im April und Mai, wenn es außer Brennesseln noch kein grünes Futter für das Vieh giebt, zwei Mal abgeschnitten werden.

Ist die Witterung gut, so kann dies 3 Mal geschehen, doch ist diese dritte Ernte eben nicht groß und ist sie daher lieber von den Schafen, die um diese Zeit noch keine Nahrung auf den Wiesen finden, abzuhüten. Auch für die Schweine ist der Spinat, klein gestampft und unter anderes Futter gemengt, sehr nahrhaft. Im Juni, wo die Spinaternte vorüber ist, pflügt man die Stoppeln unter und benutzt nun das sich durch das Anbauen von Spinat gut erhaltene Land wieder auf die gewöhnliche Weise.

Der Spinat trägt sehr reichlich Samen und sein Anbau trägt zur größern Fruchtbarkeit des Bodens bei.

---

275. Spinne, die, als Wetterprophet.

Es ist eine alte bekannte Sache, daß die Spinne den Wechsel der Witterung, insofern dieser mit der Verschiedenheit des Gehaltes der Luft an Wasserstoff- und Wasserstoffbläschengehalt zusammenhängt, auf eine sehr zuverlässige Weise oft 14 Tage lang voraus verkündet. Dessenungeachtet scheint man aber diese Thiere im Ganzen noch wenig als Barometer zu gebrauchen. Wie fleißig häufig die Spinnen an ihrer feinen, gleichmäßig gearbeiteten und nicht genug zu bewundernden Geweben arbeitet, hat man gewiß schon öfter beobachtet, und auch eben so bemerkt, wie sie dagegen Tage lang ganz ruhig auf einem Orte verweilen. Je mehr die Spinne nun Neigung zum Spinnen zeigt, je fleißiger sie ist und je länger sie ihre Fäden anlegt, desto sicherer kann man auf gutes Wetter für eine längere Zeit rechnen. Zieht sie dagegen nur kurze Fäden aus, bereitet sie nur ganz kleine Gewebe, so ist die heitere Witterung nur von kurzer Dauer. Verlassen sie das Gewebe, verkriechen sie sich und sitzen sie lange müssig, so steht Regen bevor. Zerreißen sie selbst das Gewebe freiwillig, so ist dieser mit Sturm verknüpft. Bei veränderlichem Wetter legen sie die Endfäden desselben nicht weit auseinander und ihr Gespinnst ist nur klein. So bald aber das Wetter sicherer und anhaltend heiter wird, so erweitern sie es. Am besten beobachtet man die Spinnen in einem Garten Morgens um 10

Uhr, und sind alte Spinnen und solche, die einige Zeit zum Fasten gezwungen werden können, zuverlässigere Propheten als junge und gesättigte Spinnen.

✗ 276. Stachelbeeren, neue Cultur.

Man umgiebt den Fuß des Stachelbeerstrauchs mit einem kreisförmigen Heerd von Ziegeln, den man am Umfange etwas höher legt, als in der Mitte. Auf diesen Heerd breitet man die mit Blüthen beladenen Zweige strahlenförmig vom Mittelpunkt nach dem Umfange zu aus.

---

277. Stachelbeerraupen zu vertilgen.

Die allgemeine thüringer Gartenzeitung erwähnt folgendes Mittel: Ein angesehener Mann zu Galassiels fand erschöpfte Lohe um die Stachelbeerbüsche zerstreuet, als das wohlfeilste und sicherste Mittel, diese Büsche vor Raupen zu sichern, nachdem er viele andere vergebens versucht hatte. Im Jahre 1844 streute er um alle seine Büsche seines Gartens Lohe, mit Ausnahme von zweien; diese wurden von Raupen abgefressen, während alle übrigen sich grün erhielten; im folgenden Jahre unterließ er die Erneuerung des Aufstreuens und alle Büsche wurden verheert. Im Jahre 1846 aber, wo alle Büsche wieder mit Lohe umgeben waren, sah man keinen einzigen Strauch von Raupen leiden.

---

278. Stachelbeerwein.

Die Stachelbeeren lassen sich vortrefflich auf Wein benutzen, der besonders eine anmuthige, liebliche Farbe bekommt, zwar weniger spirituös, als der Wein von Johannisbeeren, doch aber ebenso gesund und kühlend ist. Zu moussirendem Wein eignen sie sich ganz vortrefflich, man muß sie aber dann so unreif als möglich anwenden und viel Zucker zusetzen. Nach Hallers Zeugniß giebt der Saft von Stachelbeeren, mit dem Safte von schwarzen Johannisbeeren und etwas Zucker vermischt, einen, dem Moselwein ähnlichen Trank, und nach Pott läßt sich aus den Stachelbeeren ein Wein bereiten, der dem Ungarwein nahe kommt. Uebrigens fordert der Stachelbeerwein eine gleiche Bereitung und Behandlung wie der Johannisbeerwein, nur das Auspressen verlangt mehr Behutsamkeit,

damit weder die Schalen, die viel dicker, als bei den Johannisbeeren sind, noch die Kerne zerdrückt werden, deren Quetschung den Wein herbe machen würde; ebensowenig dürfen die Fruchtstiele mit in die Gährung kommen. Die Bereitung des Stachelbeerweins im Großen würde daher eine eigene Maschine mit Walzen, gleich einer Hanf- oder Traubenmühle, nothwendig machen, mit welcher die Beeren leicht zerdrückt oder zerquetscht werden könnten, welches durch das Treten oder Stoßen, wegen des Ausweichens der harten und starkhäutigen Beeren in ihrem Safte, nicht wohl erlangt werden kann. Wer mit einer solchen Maschine nicht versehen ist, muß die Beeren an einem mäßig erwärmten Orte so lange stehen lassen, bis sich die Auflösung derselben durch die eintretende Gährung erleichtert. Selbst die zerdrückten Beeren sind anfänglich eine Masse, welche nicht wohl auszupressen ist, sondern nach Rücksicht der Wärme der Witterung früher oder später erst wässerig werden muß.

In England, wo viel Stachelbeerwein bereitet wird, verfährt man folgendermaßen:

Man sammelt die Stachelbeeren bei trockenem Wetter, wenn sie halb reif sind, liest sie aus, zerquetscht sie dann in einer Wanne oder in einem Kübel mit einer schweren hölzernen Keule, und preßt den Saft, wenn solcher 24 Stunden und länger gestanden hat, durch ein Haartuch oder leinenen Beutel so stark als möglich, ohne die Kerne zu zerdrücken. Ist der Saft ausgepreßt, so nimmt man auf $3^1/_3$ Maß Saft 3 Pfund zerstoßenen Meliszucker, rührt ihn mit dem Safte mittelst eines Holzes gut um, bis er ganz aufgelöst ist, und füllt ihn in ein Gefäß oder in eine Tonne, welche ganz damit angefüllt werden muß. Beträgt die Quantität 30 bis 40 Maß, so bleibt sie 14 Tage, 1 Eimer von 60 Maß 30 bis 40 Tage, und so im Verhältnisse nach der größern Menge, länger an einem kühlen Orte stehen. Nach Verlauf der benannten Zeit zieht man die Flüssigkeit vom Lager ab, reinigt das Gefäß von den Hefen und gießt den Wein wieder hinein. Wenn es ein Ankerfaß ist, so bleibt es drei, ein Eimergefäß aber 4 Monate liegen, worauf der klare Wein auf Flaschen abgezogen wird.

---

279. Stiere, halsstarrige, zum Ziehen zu gewöhnen.

Die Thiere werden angeschirrt und mittelst eines Halsriemens an einer Kette befestigt, welche durch einen Ring läuft und woran ein Gewicht bei der Krippe hängt. Ein anderes Gewicht hängt an den Zugsträngen an einem hinter den Thieren angebrachten Kloben laufenden Seile. Das Gewicht kann 1 Ctr. und noch mehr betragen und bleibt auf dem Boden stehen, wenn der Ochse bis zur ganzen Länge der Kette von der Krippe zurücktritt; will er dieses aber machen, um zu fressen, so muß er die hinter ihm befindliche Last nach sich ziehen.

---

280. Sicheres Mittel, daß die Tauben gern in die Schläge gehen und wieder kommen.

Man bereite aus Spicköl, Nelkenöl und Anisöl eine Salbe und bespritze damit den Taubenschlag, namentlich auch die Nester. Auch kann man einen Teig von selbem Mehl mit Anis, Fenchel und Feldthymian gemischt kneten und auf den Schlag legen. Die Tauben fressen sehr gern davon, auch zieht der Geruch sie aus weiter Ferne immer wieder auf den Schlag, so daß sie sich leicht gewöhnen.

Ebenso werden die Aniskugeln empfohlen. Man mache Kugeln von nicht zu weichem Lehm, von der Größe eines Kinderkopfes, wälze sie über hingestreute Aniskörner, so daß diese daran kleben bleiben, lasse sie dann ganz trocken werden und lege sie in die Taubenschläge. Die Tauben picken dann allmählig die Körner ab. Wollte man statt dessen ihnen den Anis blos hinstreuen, so würde sie ihn auf einmal schnell verzehren.

---

281. Tauben an den Schlag zu gewöhnen.

Gewöhnlich wird gerathen, den angekauften Tauben die Schwungfedern auszuziehen. Dies Verfahren bewirkt, daß die Tauben noch scheuer geworden, selbst bei geöffnetem Schlage so lange ruhig auf demselben bleiben, bis die Federn wieder gewachsen sind, dann aber aus- und davonfliegen. Am besten ist's, man schafft junge, noch nicht ausgeflogene Tauben an; diese treten nach und nach erst dreister aus dem Schlage hervor und werden somit mit der Umgebung desselben bekannt, so daß sie, wenn sie endlich zu fliegen beginnen, leicht und sicher sich wieder zurückfinden. Will und muß man aber alte Tauben anschaffen, so ist das beste Verfahren, um sie leichter zu gewöhnen, daß man die 5 oder 6 Schwungfedern der Flügel mit einem gewichsten Zwirn zusammen bindet. Ein ungewichster Faden streicht sich leicht von den Federn ab. Hierdurch werden sie am Fliegen gehindert; sie gehen aber aus dem Schlage und nach 14 Tagen bis 3 Wochen sind sie mit dessen Umgebung so bekannt, daß man den Faden lösen und ihnen den Ausflug gestatten kann.

---

282. Tauben, scheu gewordene, einzufangen.

Wenn die Tauben in Folge des Eindringens eines Raubthieres in den Taubenschlag denselben meiden, so kann man sie wieder hineinlocken, wenn man folgendermaßen verfährt. Man leiht ein Taubenpaar und setzt es in den Schlag unter ein Sieb, der Täubert girrt viel unter

dem Siebe, und dadurch angelockt, eilen die scheu lauernden Tauben hinein. Der Schlag wird nun schnell zugezogen und die Tauben werden bei gutem Futter 8 Tage gefangen gehalten.

283. Tauben, gegen Pocken derselben.

Empfohlen wird als Heilmittel dieser Krankheit das Ausweißen der Höhlen in einem Taubenschlage, sowie etwas Salz, welches man den Tauben auf einem Teller im Taubenschlage hinsetzt.

284. Teltower Rüben anzubauen.

Man wählt humusarmen Boden, der eine außergewöhnliche Düngung erhalten hat, aus und 2—3 Zoll tief bearbeitet worden ist. Zwischen dem 12.—20. August wird der Samen auf den Magdeb. Morgen 7—8 Loth gesäet. Derselbe muß besonders gleichmäßig vertheilt werden. Man läßt die Rüben mit allem Unkraut wachsen und erntet sie Ende October. Nachdem sie abgetrocknet sind, sortirt man sie und schneidet Kopf und Wurzel ab. Die Aufbewahrung über Winter geschieht in 3 Fuß tiefen Gruben, in denen sie in Sand geschichtet werden.

285. Theerbänder zur Abhaltung von Spannraupen.

Man schneidet von gewalztem Blei handbreite Streifen mit der Scheere ab, kratzt die rauhe Borke von den Bäumen, legt die Bleistreifen dicht darum, verbindet die Enden durch einen Stift und biegt den unteren Rand der Streifen so auf, daß er eine kleine Rinne um den Stamm bildet, in der sich der abtropfende Theer sammelt. Die Bleibänder bestreicht man mit Theer, dem man etwas Thran zugesetzt hat.

286. Thiere bei einer Feuersbrunst leicht aus den brennenden Gebäuden zu bringen.

Es verursacht meist unsägliche Schwierigkeiten, die Thiere aus den Ställen durch den Hof zu bringen, wenn benachbarte Häuser brennen und die Flamme von den Thieren gesehen wird. Häufig schon sind durch diese Schwierigkeit im Transport Hausthiere verbrannt. Dies zu verhindern, braucht man nur diesen Thieren die Augen zu verbinden und sie werden sich leicht überall hinführen lassen.

287. Ungeziefer in Gärten und Blumentöpfen zu vertreiben.

1) Alles Ungeziefer in Blumentöpfen läßt sich leicht beseitigen, wenn man die Erde mit Kalkwasser netzt.

2) Zwei Fuß über der Erde zieht man mit Indigo gefärbtes Wollengarn.

3) Man streut in Theer getauchte Hobelspäne auf die Beete zwischen den Sämlingen.

---

288. Unkraut von Straßen und Wegen auf eine leichte Weise und für die Dauer wegzubringen.

X

Man nehme zu $^2/_3$ Wasser $^1/_3$ ungelöschten Kalk und thue $^1/_{10}$ Schwefel hinzu. Nachdem man das Ganze in einem Kessel gesotten und gehörig umgerührt hat, begießt man hiermit die Stellen, auf denen man das Unkraut vertreiben will, einige Mal. Jahre werden vergehen, ehe dasselbe wieder zum Vorschein kommt.

---

289. Verbällen der Klauen des Rindviehes zu heilen.

Ist noch keine Eiterung eingetreten, so stellt man entweder das kranke Thier stundenlang in kaltes Wasser, oder umwickelt die kranke Klaue locker mit Werg und Leinwand und befeuchtet diese Bandage fortgesetzt mit Essig und Wasser. Ist schon Eiterung eingetreten, so schneidet man alles abgetrennte Horn weg, bedeckt die Wunde mit trockenem Werg, befeuchtet dieses mit Aloetinctur und umwickelt es mit Leinwand. Der Verband muß täglich erneuert und das Thier ruhig auf hoher trockener Streu gehalten werden. Die Homöopathie wendet innerlich, und äußerlich Arnica an.

---

290. Vernageln der Pferde, Mittel dagegen.

Man nimmt das Eisen sofort ab und erweitert das Loch des betreffenden Nagels. Die bloßgelegte Wundfläche bedeckt man mit Terpentinsalbe, welche mit schwarzem Steinöl versetzt ist. Den Huf bringt man täglich mehrere Male in ein erweichendes Bad, welches aus einer

Abkochung von Kraut und Wurzel der Malve und Kamillenaufguß bereitet wird. Die Vernarbung der Wunde begünstigt man durch Auflegen von Basilikumsalbe. Die Homöopathie wendet innerlich und äußerlich Arnica an.

---

291. Verschlag der Pferde zu heilen.

Man macht einige Pfd. Eisen rothglühend, übergießt es nach und nach mit 1 Quart Bier in einer irdenen Schüssel, giebt dasselbe dem Pferde so warm als möglich ein, bedeckt es mit einer wollenen Decke und führt es an einem zugfreien Orte herum, bis es tüchtig schwitzt. Die Homöopathie wendet Aconit im Wechsel mit Bryonia an. Hat das Thier Schmerz in der Ruhe, so ist noch eine Gabe Rhus oder Dulcamara anzuwenden.

---

292. Verschlucken von Rüben, Kartoffeln, Aepfeln von Seiten des Viehes.

Man läßt einen Backstein auf der einen Seite des Schlundes anhalten und schlägt mit einem breiten Beile an den Aepfel rc., auf der andern Seite so, daß derselbe durch den Schlund in den Magen führt.

---

293. Viehfütterung, empfehlenswerthe.

Die gescheitesten Landwirthe schneiden den grünen Klee, mit dem sie ihr Vieh füttern, auf einer Futterbank klein und mengen ihn mit einer beträchtlichen Menge Häckerling zusammen. Sie behaupten nämlich, dieses kraft- und saftvolle Futterkraut sei so schleimig, daß das Vieh solches nicht gehörig verdauen könne, wenn man es nicht mit Häckerling vermenge. Das gewöhnliche Verhältniß des Klee's zum Strohhäcksel ist zwei und eins.

---

294. Vieh, fremdes, bald an einander zu gewöhnen.

Man wäscht die aneinander zu gewöhnenden Thiere, besonders die schwächern oder furchtsamen, an Kopf und Hals, so weit sie sich belecken können, mit Branntwein.

---

295. Viehställe, Verbesserung der Luft.

Man stellt in die Ecken derselben Gefäße, in welchen sich Salzsäure oder Gyps befindet und erneuert den Inhalt derselben so oft als nöthig.

---

296. Wagenschmiere, eine neue, sehr gute.

Diese Wagenschmiere bleibt viel länger, als die gewöhnliche, beim Fahren an den Achsen der Räder haften, weil ihr Schmelzpunkt erst mit 34° R. eintritt. Außerdem hat sie den Vorzug, daß beim Schmieren nichts von ihr abtrieft und verloren geht, wie bei der gewöhnlichen und daß sie ungeachtet ihrer Güte dennoch wohlfeiler, als die gewöhnliche und die englische ist. Uebrigens erzeugt sie selbst bei längeren Fahrten keine Reibung und Entzündung. Sie enthält folgende Bestandtheile:

100 Pfund weißes Pech,
25 Pfund Schweinefett,
6½ Pfund Wachs,
30 Pfund Wasserblei.

Alle diese Stoffe werden zusammen in einem Kessel geschmolzen und recht unter einander gerührt. Das Wachs muß zuerst geschmolzen werden, weil es schwerer, als die andern Stoffe schmilzt und daher einer stärkeren Hitze ausgesetzt werden muß.

---

297. Wasser, Reinigung desselben.

Nach John Horsley.

Der Verf. schlägt vor, das Wasser, sowohl das zum Trinken, wie das zur Kesselspeisung bestimmte, dadurch von Kalk zu befreien, daß man denselben durch Oxalsäure, oder oxalsaures Kali niederschlägt, die nur in solcher Menge zugesetzt werden, als sie zur Fällung des Kalks nöthig sind. Das Wasser soll nach dem Absetzen des Niederschlags klar abgezogen und letzterer durch Schwefelsäure oder Kochen mit kohlensaurem Kali zersetzt werden, um die Oxalsäure wieder benutzbar zu machen. Aus dem Meerwasser schlägt er, um dasselbe in den Schiffskesseln zu benutzen, Kalk und Magnesia durch oxalsaures Kali und phosphorsaures Natron-Ammoniak nieder, wozu beim Wasser des Kanals auf 1 Gallon 2 Quentchen des erstern und 2 Unzen des letztern Salzes erforderlich sind. Den dabei gewonnenen Niederschlag verwerthet er als Düngemittel.

(London Journal 1849 Dec. p. 335.)

---

298. Weinstöcke aus Augen zu ziehen.

Man schneidet die Reben, von denen man die Augen zu jungen Pflanzen benutzen will, nach dem prakt. Wochenblatte, im November zu und verwahrt sie bis zum Januar an einem frostfreien Orte im feuchten Sande. Um diese Zeit schneidet man die Augen mit einem scharfen Messer glatt aus, steckt sie ½ Zoll weit auseinander in 4 Zoll hohe und 3 Fuß lange Kasten und stellt diese an einen frostfreien Ort. Man hält die Erde mäßig feucht und sorgt dafür, daß den Kästen frische Luft zugeführt werde, damit die Augen nicht verfaulen und vermodern. Anfang März stellt man die Kästen in ein abgetriebenes Salatbeet, bedeckt sie vorher fingerdick mit Moos und legt die Fenster mit Rohrdecken oder Geflechten auf, so daß die Sonnenstrahlen nur sehr gebrochen auf die Kasten fallen können. Luft giebt man, bevor die Augen bewurzelt sind, nicht, sondern hebt nur Morgens und Abends die Fenster ein Mal in die Höhe, damit die Dünste entweichen können. Sind aber die Augen bewurzelt und beginnen sie zu wachsen, so giebt man Luft und vermehrt das Lüften mit dem fortschreitenden Wachsthum. Mitte Mai sind die Pflanzen so weit erstarkt, daß sie einzeln versetzt werden können. Man fertigt dazu 9 Zoll hohe 3½ Fuß lange Kasten, füllt sie mit leichter guter Gartenerde und setzt in jeden Kasten 50 Pflanzen. In den ersten 14 Tagen beschattet man die Kästen mit Läden, nach und nach aber wird der Schatten vermindert. Mitte Juli werden die Pflanzen in den Berg versetzt. Man stürzt den Kasten auf einmal um, setzt die Pflanzen und gießt sie tüchtig an, was später bei Trockenheit wiederholt werden muß. Gut ist es, den Boden rund um die Pflanzen mit Steinen zu belegen, wodurch die Feuchtigkeit lange erhalten will.

---

299. Weinstöcke, erfrorene, auf die einfachste Art schnell wieder tragbar zu machen.

Ist der Weinstock bis zur Wurzel erfroren, so schneide man ja nicht in der Absicht, starke Ruthen zu erhalten, alles Holz ab, indem sich durch diese Verwundung der Stock zu sehr verbluten würde, daß er erst spät im Jahre schwache Ruthen, welche die nöthige Reife nicht erlangen, treiben würde. Besser ist es, alles Holz daran zu lassen, auf diese Weise treibt der Stock, weil derselbe und die Wurzeln ihre Kräfte behalten, im Verlauf des Sommers starke, lange Ruthen, die auch ihre Reife erlangen. Hier kommt es darauf an, welche Form der Stock bekommen soll; will man ihn bald groß und tragbar haben, und ist man in Ansehung der Form nicht wählerisch, so lasse man eine am schicklichsten stehende Ruthe ungestört mit ihren Ableitern fortwachsen und schneide sie im Herbst über dem 6., 8. und 10. Auge, je nachdem sie stark und reif ist, ab. Die Ableiter schneidet man zu Zapfen auf 2 oder 3 Augen, je nachdem man dem Stock die Form geben will.

Erfrorene Weintrauben, die eine gewisse Reife erlangt haben, verlieren fast gar nicht durch den Frost an innern Gehalt, und der aus ihnen gepreßte Most gleicht ganz dem aus andern Trauben gewonnenen.

---

300. Wiesenknöterich, ein neues und wohlfeiles Gemüse.

Ein sehr wohlfeiles Gemüse, berichtet die landw. Dorfzeitung, bietet sich für Jeden in den Blättern der Natterwurzel, oder des Wiesenknöterichs (Polygonum Bistorta L.) dar. Die Blätter des Wiesenknöterichs, welche auf allen Wiesen in Unzahl hervorkommen, werden so wie Spinat zubereitet und geben ein delicates Gemüse ab. Durch das Abpflücken derselben wird dem Graswuchs fast gar kein Eintrag gethan, indem, wenn diese Blätter auch nicht abgenommen werden, dieselben doch zum größten Theil bis zur Heuernte verfaulen. Die Bereitung ist ganz gleich der des Spinats; Fleischbrühe, einige Zwiebeln und Kartoffeln würzen zwar dieses Gemüse sehr, doch lassen sich die Blätter genannter Pflanze auch mit Salz und Zwiebeln allein schon essen.

Ein früher wenig bekanntes und beachtetes Gemüse, die jungen Pflanzen der Runkelrübe wie Spinat zubereitet, findet sehr vielen Beifall, mundet den meisten besser, als Spinat und wird, früher nur als Viehfutter benutzt, jetzt häufig gegessen.

---

301. Wurmkrankheit der Hausthiere, Mittel dagegen.

Wahrscheinlich entspringen viele Krankheiten, die oft ebenso unerklärlich, als unheilbar scheinen, aus dieser Quelle; vorzüglich sind die Pferde damit geplagt. Man hat daher schon lange auf ein wirksames Mittel gegen die Rund- und Bandwürmer gedacht und glaubt nun endlich, in dem brenzlichten Thieröl, mit wesentlichem Terpentinöl destillirt, die gesuchten Eigenschaften gefunden zu haben. Will man hiervon bei einem Thiere Gebrauch machen, so läßt man es etliche Tage vorher eine leichte Diät halten und giebt dann des Morgens einem starken Pferde 6 Loth von jenem Oel, einem mittelmäßigen 4 Loth, einem kleinen aber nur 2 Loth, Füllen bekommen 1 Quentchen in einem Aufguß von Pfefferkraut; Ochsen und Kühe vertragen wohl eine Unze mehr als die Pferde, doch richtet man sich auch nach dem Alter und der Größe; Schafe erhalten mit den Füllen einerlei Portion; Schweine etwas weniger; große starke Hunde ebenfalls wie diese, bei kleinen steigt man nicht über ein halbes Quentchen und darunter herab. Drei Stunden hernach, wenn das Thier eingenommen hat, läßt man

ihm Klystier von Honig setzen, und wenn dies nicht wirkt, noch ein zweites und drittes. Nur erst zwei Stunden nach der Wirkung des Klystiers bekommt es ein wenig Futter. Um die Kur zu vollenden, wiederholt man dies Mittel in fünf oder sechs Tagen noch einmal.

---

302. Schutz der Pfirsichen- und Aprikosen-Blüthen, auch des feinen Gemüses vor den Reifen.

Unter dieser Ueberschrift bringen die „Vereinigten Frauendorfer Blätter", die wir hier beiläufig den Besitzern des goldenen Familienbuches, also allen Freunden der Haus-, Garten- und Landwirthschaft, recht angelegentlich empfehlen möchten, sollten sie diese höchst interessante Zeitschrift noch nicht kennen, nachstehende Bemerkung:

Ein Gartenbesitzer in England litt alljährlich sehr großen Schaden durch Reife, bis sein Gärtner den guten Einfall hatte, die vom Reife gebrannten Blüthen, oder jungen Früchte mit sehr kaltem Wasser vor Sonnenaufgang zu begießen.

Man versichert, daß die erfrorenen Blüthen und Früchte sich selbst dann noch durch fleißiges und wiederholtes Begießen mit kaltem Wasser vor Sonnenaufgang erhalten ließen, wenn sie bereits entfärbt waren. Ein Zufall brachte den Gärtner des Herrn Wortlen auf diese Entdeckung. Er hatte nämlich ein Mal sehr früh im Jahre Bohnen gesteckt, zwischen welchen er Kohl pflanzte, und ein Reif schien dieselben getödtet zu haben. Er begoß indeß den Kohl, wie gewöhnlich, vor Sonnenaufgang; die erfrorenen Bohnen wurden mit dem Kohl zugleich naß — und kamen davon.

Er machte später den Versuch, an erfrorenen Pfirsichen- und Aprikosen-Blüthen und der Versuch glückte.

---

303. Wachsthum, das, der Obstbäume zu befördern und sie tragbarer zu machen.

Man reibt zu diesem Behufe mit einer mittelmäßig harten Bürste, die angefeuchtet ist, oder auch mit einem feuchten Lappen die Rinde des Baumes und namentlich auch die Zweige, so daß sie von dem ihnen anklebenden Schmuze, Moose oder alter vertrockneter Rinde gereinigt werden, und ganz glatt aussehen. Man macht dies öfter im Jahre, namentlich im Frühjahre und Herbste.

An Orten, wo die Baumflechten gern überhand nehmen, was seine Ursache im Boden hat, bestreiche man die Stämme und Zweige, nachdem sie gereinigt sind, mit Kalkmilch.

Obstkerne pflanzt man am besten in Blumentöpfen im Winter und stellt diese in den Keller zum Keimen, was auch bald geschieht. Im Frühjahr setzt man die Töpfe in's Freie und bald darauf die Pflänzchen in's Gartenland. Die Kerne sind durch dieses Verfahren weit weniger der Fäulniß, namentlich wenn die Erde in den Töpfen mit Sand vermischt wird, ebenso dem Vertrocknen, ausgesetzt. Auch keimt jeder Kern bekanntlich im Dunkeln weit früher, als im Freien.

---

304. Witterungsregeln.

Erster Artikel.

1) Wenn im Frühjahre, nach dem 22. März, bereits ein Gewitter gewesen ist, so kommen keine Reife und Nachtfröste mehr.

2) Wenn im Frühjahre viele Nebel sind, so kommt im Sommer viel Regen, sind im Herbste viel Nebel, so kommt im Winter viel Schnee.

3) Wenn im Frühjahre Ueberschwemmungen sind und das Grundwasser häufig hervortritt, so kommt im Sommer außerordentliche Hitze und viel Ungeziefer.

4) Wenn im Herbst und Winter viele starke Ostwinde sind, so pflegen die Obstbäume das künftige Jahr gut zu tragen.

5) Wenn im Winter viel Schnee fällt, der März trocken, der April feucht, der Mai kühl ist, und im Winter warmer Regen kommt, so pflegt in dem Jahre eine gute, reichliche Ernte zu folgen.

6) Die Witterung, bei welcher ein Mondwechsel geschieht, oder welche den dritten Tag nach dem neuen oder vollen Mond erfolgt, pflegt gewöhnlich bis zu dem nächsten Mondwechsel fortzudauern.

7) Wenn Södostwind wehet, die Wolken aber von Südost überziehen, so hält dieser Wind lange an und endigt sich mit Regen.

8) Ein Sturmwind, welcher in der Nacht anfängt, ist nicht so heftig und anhaltend, als der, der bei Tage anfängt.

9) Wenn sich bei warmer Luft ein Wind aufmacht, so erfolgt bald Regen.

10) Wenn die Sonne des Morgens klar oder ohne ungewöhnliche Farbe aufgeht, oder bald nach ihrem Aufgange das Gewölke vor sich vertreibt, oder keine Wolken gegenüber in Westen hat, so bleibt es denselben Tag helles Wetter.

11) Wenn die Sonne des Abends klar und ohne ungewöhnliche Farbe untergeht, so ist den andern Tag gewiß gutes Wetter, sonderlich, wenn eine schöne Abendröthe darauf folgt.

12) Wenn die Abendröthe kupferfarbig ist, so kommt schlechtes Wetter; sonst aber zeigt die Abendröthe an, daß den folgenden Tag schönes, helles Wetter, und die Morgenröthe, daß Wind oder Regen erfolgen werde.

13) Wenn die Sonne hinter dicken Wolken, über welche sie Strahlen ausbreitet, oder mit einer dunkelrothen Farbe auf- und untergeht, so erfolgt bald Wind oder Regen.

14) Wenn sich die Wolken am Tage stark um die Sonne häufen, oder sich unter derselben zusammen ziehen, so entsteht ungestümes Wetter.

15) Wenn es Vormittags heiter ist, des Nachmittags aber ein Regenguß kommt, oder schwarze Wolken von Norden aufsteigen und den Himmel bedecken, aber wieder abgeführt werden, ehe die Sonne untergeht, so weht den folgenden Tag Nordwind.

16) Wenn des Morgens ein Nebel entsteht, aber bald wieder fällt, so wird es gegen Mittag schönes Wetter. Steigt der Nebel aber in die Höhe, so wird es trübe und regnet bald.

17) Wenn es den Tag hindurch wolkig gewesen, des Abends aber an einer Stelle des Himmels sich eine helle Oeffnung zeigt, welche offen bleibt, so kommt am folgenden Tage der Wind von der Seite her, geht aber die Oeffnung nach einiger Zeit wieder zu, so bläst der Wind gegen dieselbe Seite.

18) Wenn sich des Morgens viele kleine, weiße, helle Wolken gesammelt haben, oder da sind, welches man den Schäfer nennt, so wird es schönes Wetter.

19) Wenn des Abends kleine, schwarze Wolken am Himmel sind, so bedeutet es Regen; sind sie aber weiß und hell, so folgt schönes Wetter.

20) Wenn der Sonne gegenüber ein heller Schein am Himmel, wie der Fuß eines Regenboges, gesehen wird, welches man eine Windgalle nennt, so erfolgt bald Sturm.

21) Die Wolken, welche wie große, weiße Berge oder Schneehaufen aussehen, verkünden helles Wetter; die schwarzen, bleifarbigen, besonders wenn sie niedrig stehen, und die feuerrothen aber Wind.

22) Die schwarzen, oder weiß- und lichtgrauen Gewitterwolken sind nicht so gefährlich, als die rothen und braunen, obgleich bei den ersteren der Donner heftiger zu sein pflegt.

23) Wenn die Sterne dunkel scheinen, und die kleineren gar nicht gesehen werden können, obgleich keine Wolken am Himmel sind, so wird es trübes Wetter.

24) Ein Hof um die Sonne oder den Mond verkündet trübes Wetter oder Regen, und der Regen ist um so anhaltender, je langsamer er anfängt.

25) Die Nebensonnen oder Nebenmonde zeigen anhaltendes, ungestümes Wetter an.

26) Wenn vielen Menschen die Hände recht trocken und glatt werden, daß Alles, was man anfaßt, gleichsam aus denselben glitscht, so erfolgt gewiß Regen.

27) Wenn die Hähne viel krähen, die Schwalben niedrig fliegen, die Gänse und Raben stark schreien, oder die Bienen im Sommer nicht weit ausfliegen, so pflegt bald Regen zu kommen.

28) Wenn der Wind der Sonne folgt, so bleibt es einige Tage hindurch schönes, gutes Wetter.

29) Wenn die Hühner Nachmittags früh auffliegen, so wird es den folgenden Tag schönes Wetter; gehen sie aber spät, bis es dunkel wird, herum, so regnet es gewiß den andern Tag.

30) Wenn die Hähne beim Auffliegen des Abends krähen, so verändert sich das Wetter.

---

305. Witterungsregeln.

Zweiter Artikel.

1. Frühling.

(April und Mai.)

„Wenn die Eichen schon vor dem Mai Blätter haben, darf man einen schönen, fruchtbaren Sommer und eine gute Weinlese erwarten."

Ist richtig, indem diese Regel einen frühen und folglich auch langen Sommer voraussetzt.

„Liegt der Frosch-Laich im Frühjahr im tiefen Wasser, so folgt ein warmer, trockener Sommer; liegt er am Ufer, oder nur ein wenig im Wasser, so kommt ein nasser Sommer."

Diese Regel ruht auf der Annahme der noch nicht bewiesenen Möglichkeit, daß die Frösche die Natur des Sommers vorausfühlen und darnach Sorge tragen, ihre Brut dahin zu legen, wo sie zu ihrer Entwickelung fortwährend hinreichende Feuchtigkeit finden wird.

„Wenn die Kirschen gut verblühen, wird der Roggen gut blühen."

„Blüht der Schlehdorn vor oder am 1. Mai, so wird der Roggen vor oder zu Jakobi reif und man darf schönes Wetter zur Heuernte hoffen. Je später der Schlehdorn nach dem 1. Mai blüht, desto schlimmer sieht es mit der Heu- und Kornernte aus."

„Wenn die Rohrdommel zeitig gehört wird, so hofft man auf eine gute Ernte."

„Wenn die Grasmücke singt, ehe der Weinstock sproßt, verkündigt sie ein gutes Jahr."

„Früher Donner später Hunger. Deutet auf einen nassen Sommer."

„Wenn die Finken und Buchfinken sich ganz früh vor Sonnenaufgang hören lassen, verkünden sie nahen Regen."

„Wenn die Lerche hoch fliegt und lange hoch oben singt, so verkündigt sie ein schönes Wetter."

---

2. Sommer.

(Juni, Juli und August.)

Den Sommer schändet kein Donnerwetter.

Zählt man zwischen Blitz und Donner acht Pulsschläge, so ist das Gewitter noch eine Viertelmeile weit entfernt; je weniger man zählt, desto näher ist es.

Gewitter darf man erwarten, wenn das Vieh um Mittag nach Luft schnappt, mit offenen Nasen über sich riecht und mit aufgereckten Schwänzen auf der Weide springt.

Wenn der Esel beim Austreiben aus dem Stalle die Nase in die Höhe steckt und tüchtig die Ohren schüttelt, so ist Regen oder Gewitter zu erwarten.

Höhenrauch im Sommer ist als Vorbote eines strengen Winters anzusehen.

Wenn die Johanniswürmchen ungewöhnlich leuchten und glänzen, kann man sicher auf schönes Wetter rechnen. Lassen sie sich bis zum Johannistage nicht sehen, so ist das ein Zeichen kalter unfreundlicher Witterung.

Wenn die Spinnen fleißig im Freien weben, so deutet das auf beständiges Wetter; arbeiten sie aber nicht, so hat man unangenehme Witterung zu fürchten. Arbeiten sie beim Regen, so dauert dieser gewiß nicht lange, sondern macht bald schönem, beständigen Wetter Platz.

Wenn die Gartenschnecken und Schleimschnecken häufig auf Beeten und Wegen sich finden, so deutet es auf Gewitterregen.

Vor dem Gewitter fliegen die Schwalben niedrig, die Bart- und Teichgrundel, im Glase gehalten, wird unruhig.

3. Herbst.

(September und Oktober.)

Viel Nebel im Herbst deuten auf einen schneereichen Winter.

Fällt das Laub zeitig von den Bäumen, so ist ein schöner Herbst und gelinder Winter zu erwarten; bleibt es bis in den November hinein sitzen, so soll ein langer Winter folgen.

Wenn der Fuchs bauet, das heißt: wenn nach Sonnenuntergang ein dicker Nebel über den Flüssen, Bächen und den benachbarten Wiesen liegt, so deutet es immer auf schönes, anhaltendes Wetter. (Ist richtig, ihr widerspricht nur scheinbar eine andere, mehr in die Wintermonate gehörige Regel, und wobei eine andere Art von Nebel vorausgesetzt wird.)

Dicker Nebel zeigt oft an, daß es des Nachts regnen wird.

Mehr landwirthschaftlich sind:

Finden sich noch spät im Herbste Baumblüthen, so deutet das auf ein ungünstiges Jahr.

Späte Rosen im Garten (etwa im September) deutet auf schönes Wetter und gelinden Herbst.

4. Winter.

(November, Dezember, Januar, Februar und März.)

Wenn es vorwintert, nachwintert es gern.

Später Winter, spätes Frühjahr.

Wenn Birken und Weiden ihr Laub oben im Wipfel lange grün erhalten, während sie's zu unterst früh fallen lassen, so soll das auf zeitigen Winter und gutes Frühjahr deuten. Vorstehende Regeln beziehen sich wohl alle darauf, daß ein warmer Herbst einem verspäteten kalten Winter vorhergehe.

Man will auch bemerkt haben, daß nach reicher Hopfenernte jedesmal ein strenger Winter und ein reiches Kornjahr gekommen sei.

Donner im Winterquartal bringt uns Kälte ohne Zahl (d. h. warme Sturmwinde um Martini lassen strenge Winter nachfolgen.)

Viel Nebel im Herbst deuten auf einen schneereichen Winter.

Nebel im Winter bei Ostwind und Kälte deuten auf Thauwetter, bei Westwind auf Regen. (Ganz richtig; nur ist beides dann schon sehr nahe.)

Stinkende Nebel deuten auf rauhe und kalte Witterung.

Wenn die Forellen früh laichen, giebt es viel Schnee.

Wenn der Hase sich von den Höhen in die Niederung begiebt, folgt anhaltende Kälte.

Fällt der erste Schnee in Dreck, wird der Winter ein Geck. Soll wohl heißen: Bleibt der erste Schnee nicht liegen, so ist dieses ein Zeichen eines unbeständigen Wetters. Allerdings ist dann die untere Region zu warm und die Kälte der oberen nicht stark genug; allein aus dem Verhalten des ersten Schnees kann nicht auf den ganzen Winter geschlossen werden.

Schneiet es fein und klein, so darf man große anhaltende Kälte erwarten; fällt der Schnee groß, breit, wie Wolle oder Federn, und läßt er sich gut ballen, so kommt mäßige Kälte. (Ganz richtig; denn feiner Schnee bleibt liegen; großflockiger ist der Uebergang zum Thauwetter.) Daher auch:

Kleiner Schnee, großes Wasser, großer Schnee, kleines Wasser. (Bleibt nämlich der Schnee liegen und kommt immer noch mehr hinzu, so mag leicht bei seinem Aufthauen im Frühjahr großes Wasser entstehen; bringt er aber Thauwetter, so verliert er sich ohne zu starke Anhäufung und die Ursache des großen Wassers fällt weg.)

Schneejahr, reich Jahr.

Wie die Witterung in den 12 Nächten von Christnacht an ist, so ist sie 12 Monate hindurch.

Hat der Neujahrstag eine Morgenröthe, so sollen im Sommer viel Gewitter folgen.

Auf einen gelinden Januar folgt ein kalter Frühling und Sommer.

Warmer Februar, kalter Frühling.

So viel Nebel im März, so viel Güsse in 100 Tagen.

Wenn die Gans zu Martini in's Eis tritt, tritt sie Weihnachten in den Koth.

Grüne Weihnachten, weiße Ostern.

Wenn die Kraniche und wilden Gänse ziehen, bleibt der Winter auch nicht lange aus.

---

306. Zwiebeln von außerordentlicher Größe zu ziehen.

Man legt die Zwiebeln auf eine Hürde und hängt diese den Winter hindurch über einem Ofen auf, so daß die Zwiebeln fast ganz austrocknen.

Im Frühjahr werden sie in's Land gesetzt, wozu man am zweckmäßigsten fruchtbares, jedoch nicht frischgedüngtes Erdreich wählt.

Diese Zwiebeln treiben keine Stengel, wachsen aber zu einer außerordentlichen Größe und man hat Beispiele, daß auf diese Weise manche Zwiebeln ein- und dreiviertel Pfund Gewicht erhalten haben.

Dritte Abtheilung

des

goldenen Familienbuches.

Der medicinische Hausfreund

als

vollständiger Hausarzt.

1. Aufliegen der Kranken zu verhindern und zu heilen.

Man stelle ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser unter das Bett des Kranken und erneuere dieses täglich, somit wird das Aufliegen verhindert.

Hat sich der Kranke aber bereits aufgelegen, so wasche man die wunden Stellen mit einer Mischung von Essig und Branntwein, wie auch mit dem Schaum von frischem Rind- oder Kalbfleische, den man beim Kochen abschöpfen kann, täglich 3 Mal. — Sollte die wunde Stelle brandig werden, so wende man Möhrenumschläge an. Man reibe zu diesem Behufe die Möhren und mische ohngefähr den vierten Theil Roggenmehl darunter, dies läßt man ein Paar Stunden stehen und bestreiche dann Leinwand etwas stark damit, lege es auf die Wunde und erneuere den Umschlag, sobald er warm geworden.

Ebenso wird empfohlen, den Kranken auf einem Wildleder liegen zu lassen, welches über dem Unterbette straff ausgespannt wird.

Die Erfahrung lehrt, daß man das Aufliegen der Kranken verhindern kann, wenn man das Kreuz und die Schultern täglich mit einer halb durchschnittenen Citrone reibt. — Ist die wunde Stelle brandig geworden, so muß täglich 2 Mal mit Kampherwein befeuchtete Charpie aufgelegt werden.

---

2. Augenkrankheiten.

1) Um fremde Körper aus dem Auge zu entfernen, z. B. kleine Insekten, räth Sabathier: Ein Stückchen Papier aufzurollen, an der Spitze zu befeuchten und damit den belästigenden Körper wegzunehmen.

2) Die einfache Behandlung der Augenentzündung der Neugeborenen ist folgende: Wenn ein Kind entzündete Augen bekommt, stellt man der Mutter zwei Schalen mit kaltem Brunnenwasser vor das Bett. Die eine Schale enthält Läppchen von weicher Leinwand, die andere dient dazu, die gebrauchten auszuwaschen. Solche nasse Läppchen werden, je öfter, desto besser, auf die Augen gelegt, wodurch die Entzündung vermindert, das Zusammenkleben der Augen verhütet und dem Uebergange in Schleimabsonderung nicht selten vorgebeugt wird. Bei Augenentzündung Neugeborener kann man gar nicht zeitig genug einen guten Augenarzt zu Rathe ziehen.

3) Eine frische Semmel wird durchgeschnitten, in Wasser geweicht und dann mit der abgeschnittenen Seite auf's Auge gelegt.

4) Frische Kuhmilch mit einem trockenen Mohnkopf abgekocht und mit Läppchen warm aufgelegt, gehört zu den empfehlenswerthesten Linderungsmitteln entzündeter, schmerzhafter, zusammenklebender Augenlider.

5) Gegen das Schielen der Kinder wird der Rath gegeben: Die Wiege so zu stellen, daß das Auge durch den Reiz des Tageslichtes nach einer entgegengesetzten Richtung gelockt wird. Dies soll man noch dadurch unterstützen, daß man Abends ein Licht an die entgegengesetzte Seite des Bettes stellt.

6) Der Professor l'Allemand zu Montpellier empfiehlt als ein untrügliches Mittel, um die Augenfelle zu vertreiben, die Anwendung des Laudanum liquidum. Zwei bis drei Mal des Tages werden die Flecken mit dieser Flüssigkeit betupft, und nach höchstens 20 bis 30 Tagen werden sie verschwunden sein. Er versichert die Wirksamkeit, auch wenn das Uebel schon veraltet ist.

Im Allgemeinen sei bemerkt, daß die meisten Augenkrankheiten wohl die Anwendung der Kälte, dagegen nur selten die der Wärme, und namentlich die der feuchten Wärme, vertragen, daher es auch unter hundert kranken Augen kaum passend ist, das kranke Auge mit einem Tuche zu verbinden. Es bleibt bei jeder Augenkrankheit rathsam, sich einem geschickten Arzte anzuvertrauen.

---

3. Augen, geschwächte, zu stärken.

1) Man streue etwas klaren Zucker auf glühende, nicht mehr rauchende Kohlen, halte darüber ein Stückchen Leinewand und lege dies, nachdem der Dampf von allen Seiten hineingezogen ist, sechs- bis achtfach zusammengefaltet, warm über das Auge, am schicklichsten Abends vor Schlafengehen, wo man die durchräucherte Leinwand an eine Nachtmütze befestigt.

2) Man leite den Dampf von auf glühende Kohlen geworfenem Weihrauch, oder von Benzoe, mittelst eines Trichters an die Augen.

3) Man lasse den Dunst von in die Hand gegossene und darin verriebene Eau de Cologne, oder Cognac, oder von der ätherischen Baldrian-Tinctur an die Augen gehen.

4) Man koche eine Feige, aus welcher die Samenkörner genommen sind, in Milch, schlage sie hernach in ein dünnes Leinwandläppchen und lege es eine halbe Stunde lang lauwarm auf das Auge. Nachher reibe man ein Gemisch von starkem Franzbranntwein oder Cognac mit etwas Schwefeläther einige Minuten lang zwischen den Händen und lasse den dadurch entwickelten Dunst an das geöffnete Auge gehen.

5) Man bestreiche die Augenlider täglich mit Eau de Cologne, Cognac oder Branntwein, Rosen- oder Rosmarinwein.

6) Man wasche die Augen vor Schlafengehen mit dem Safte, welcher im Frühjahr beim Verschneiden des Weinstocks aus den abgeschnittenen Reben reichlich heraustropft.

7) Man thue eine Quantität geriebenes, reines Roggenbrod in eine papierne Düte, stelle diese in ein trockenes Glas und setze oben auf das Brod ein neues, reines Töpfchen mit glühenden Kohlen. In dem Glase wird sich ein klares Wasser sammeln, wovon man täglich des Morgens etwas in's Auge tröpfelt.

8) Das tägliche Auswaschen und Bähen der Augen mit kaltem Wasser gehört zu den besten örtlichen Mitteln, schwache Augen zu stärken und der übermäßigen Empfindlichkeit gegen das Licht, Schmerzen und Anlage zu Blutandrang und Entzündung entgegen zu wirken.

---

4. Athem, übelriechender.

Es giebt drei Ursachen dieses Uebels: entweder entsteht es von hohlen Zähnen, oder aus einem verdorbenen Magen, oder von krankhafter Absonderung in der Luftröhre.

1) Ist ein hohler Zahn die Ursache, so ist das allgemeine Reinigen des Mundes zwar schon hilfreich, mehr aber noch das Reinigen der verdorbenen Zahnhöhle selbst. Dies geschieht am einfachsten durch ein aufgerolltes Stückchen Druckpapier, welches die cariöse Jauche auffsaugt. Nachher kann man den hohlen Zahn mit Wachs ausfüllen. Durch Ausspülen und Bürsten der Zähne mit frischem Wasser, dem etwas kölnisches Wasser zugesetzt ist, wird der üble Geruch gemindert, auch durch Ausspülen mit Wermuthwein.

2) Entsteht der üble Geruch aus einem verdorbenen Magen, so gebe man zuerst ein Brech- und Abführmittel, hernach bittere Magentropfen, wobei der Patient eine strenge Diät halten, alle Fleischspeisen und schwer zu verdauende Nahrungsmittel ganz vermeiden muß.

3) Gegen den üblen Athem, der von krankhafter Secretion in der Luftröhre abhängt und mit übelriechenden Fußschweißen Aehnlichkeit hat, sind Pillen von Holzkohlenpulver und Gummi zum innerlichen Gebrauch zu empfehlen. Auch Kügelchen aus frischer Orangenblüthe, oder Veilchen, Zucker oder Tragantschleim bereitet, verbessern den Athem.

---

5. Bandwurm, Vorkommen desselben und einige Rathschläge zur Behandlung nebst einigen Mitteln zur Vertreibung desselben.

Der Bandwurm kommt im menschlichen Körper in zwei verschiedenen Arten, dem Kürbisbandwurm und dem breiten Bandwurm vor. Es ist doch bei Weitem nicht so häufig der Fall, als Viele glauben.

Manche Menschen bilden sich oft nur ein, mit diesem Uebel behaftet zu sein. Ehe man daher nicht die deutlichen Beweise von dem Vorhandensein desselben sich verschafft hat, braucht man sich das nicht einzubilden. Glaubt man indeß gegründete Befürchtungen hegen zu müssen, so wende man gelinde Purgir-Mittel zu wiederholtem Male an, wo jedenfalls Stücke des Wurms mit abgehen werden. Zur Ableitung des Bandwurms, die übrigens ziemlich schwierig ist, da er meist 20 bis 60 Fuß Länge hat, und der Kopf vermittelst zweier Häkchen im Mastdarm festsitzt, hat man als wirksame Hausmittel mit Erfolg verschiedene angewandt. Die dem Bandwurm zuwider sein sollen, sind namentlich Erdbeeren und Himbeeren in Menge gegessen. Auch Kirschen mit den Kernen gegessen, Sauerkraut und vor Allem Heringe oder Heringssalat mit viel Knoblauch und Zwiebeln vermengt.

Zeigt sich der Bandwurm beim Stuhlgang einmal, so soll man ruhig sitzen bleiben und abwarten, bis er abgeht; zieht er sich aber zurück, so lege man einen seidenen Faden um ihn und ziehe denselben recht fest zu. Hierdurch soll er veranlaßt werden, später um so leichter abzugehen.

Es giebt indeß außer obengenannten Mitteln eine unzählige Masse von Vertreibungsarten des Bandwurms, die wir hier anführen, aber um so mehr für überflüssig halten, da es in vielen Fällen gar nicht anzurathen ist, diese sehr starken nnd reizenden Mittel zu gebrauchen. Der Bandwurm hält sich auch so lange ganz ruhig im Körper, bis nicht eine andere Krankheit, die ihm durch schlechte Verdauung, oder in Folge der wenigen Eßlust des Patienten, die gewöhnliche Nahrung in den Gedärmen entzieht. Er wird dann unruhig, stößt an die Seitenwände des Darmkanals und verursacht dadurch sehr unangenehme Schmerzen, als Uebelsein, Magendrücken, Erbrechen, Schwindel u. s. w.

Es liegt aber auf der Hand, .daß, wenn man in diesem Zustande direkt Mittel gegen den Bandwurm anwenden wollte, man das Uebel nur noch bedeutend verschlimmern würde, Man ziehe deshalb bald einen tüchtigen Arzt zu Rathe. Dieser wird die eingetretene Krankheit zu beseitigen bemüht sein, den Bandwurm aber in Ruhe lassen, denn sobald die Krankheit gehoben und die Verdauung in ihrer regelmäßigen Weise, wie früher, von Statten geht, wird dieser von selbst wieder ruhig sein.

Schließlich machen wir hier noch auf eine kleine, vor Kurzem erschienene Schrift des Apothekers L a f f o n in Schafhausen unter dem Titel: „Der Bandwurm und dessen sichere Heilung binnen 2 Tagen,“ aufmerksam, der durch die Anwendung einer Alpenpflanze: Absidium Lonchitis und durch einige andere Verbindungen diese Wirkung hervorzubringen verspricht. Er garantirt aber nur für die von ihm selbst ausgegebenen Medicamente und so hat man sich wegen Erlangung derselben unter freier Einsendung von 3 Thlr. Pr. Cour. an ihn selbst zu wenden, wofür er die Arzuei nebst ausführlicher Gebrauchs-Anweisung wohlverpackt einsendet.

Wer am Bandwurm leidet, bringe erst seine geschwächte Verdauung durch strenge Diät und einfache, leicht verdauliche Speisen in Ordnung. Nachher nehme er eines Abends vor Schlafengehen einen Eßlöffel voll

Farrnkrautpulver mit Möhrensaft und am andern Morgen eine zweite Portion desselben Pulvers ein, worauf der Bandwurm todt abgehen wird.

Man esse Abends Wald-Erdbeeren mit Zucker und Wein und trinke am andern Morgen einen Krug Selterser-Pyrmonter, oder einige Gläser Bitterwasser.

Abends esse man Herings- oder Sardellensalat mit viel Knoblauch und Zwiebeln; Morgens trinke man eine Auflösung von 1 bis 2 Loth Glaubersalz in einem Glase Wasser.

In Egypten, wo der Bandwurm eine allgemeine Plage sein soll, ist Steinöl das allgemeine Gegenmittel; man nimmt es 3 Tage nach einander jedesmal zu 40 Tropfen ein, dann ein Abführmittel.

Ferner Terpentinöl mit Honig vermischt und Abends 1 bis 2 Eßlöffel genommen.

Ein nicht minder bewährtes Mittel ist Chabert's Oel, welches in der Apotheke zu bekommen ist. Man nimmt davon täglich 2 bis 3 Mal 5 bis 10 Tropfen und steigt allmälig bis zu 60 Tropfen. Zur Verbesserung des Geschmacks kann man es mit Citronensyrup vermischen.

Sicher und doch mild wirkt die Granatwurzelrinde, von welcher man 2 Loth mit einem Pfund Wasser bis zur Hälfte einkochen läßt, den Rückstand filtrirt und alle halbe Stunden 2 Eßlöffel voll nimmt.

---

6. Bandwurm, denselben aus den Körper zu entfernen.

Nach Wolffsheim.

Bevor ich zur näheren Beschreibung der von mir angewendeten Methode, den Kettenwurm aus dem Körper zu entfernen, übergehe, muß ich bemerken, daß ich diese Kur nur dann unternehme, wenn mehrere Tage vorher der Kranke Stücke des Kettenwurms entleert hat, als Zeichen eines krankhaften Zustandes dieses Parasiten; die dabei anzuwendenden Arzneimittel sind folgende:

Nr. 1. R.

Pulv. rad. filic. mar. dr. III
aq. flor. filiae unc. V
M. S. Wohl umgeschüttelt nach Verordnung.

Nr. 2. R.

Olli jecoris aselli unc. III
D. S. Nach Verordnung.

Am besten eignet sich hierzu der weiße Berger Leberthran.

Nr. 3. Eine Auflösung von 6 bis 8 Loth Bittersalz in $^3/_4$ Quart Wasser. Früh Morgens, gleich nach dem Aufstehen, nimmt der Kranke nüchtern, wohl umgeschüttelt, die eine Hälfte der Mixtur Nr. 1 und nach einer halben Stunde die andere Hälfte, worauf eine Pause von 1 Stunde gemacht wird. Nach 1 Stunde nimmt der Kranke alle halbe Stunden einen Eßlöffel voll von Nr. 2, da das Oel häufige Uebelkeit

erregt, so lasse ich zu jedem Eßlöffel voll etwas Citronensaft träufeln. Ist auch das Oel verbraucht, so lasse ich abermals 1 Stunde Ruhe eintreten und der Kranke muß alsdann alle halbe Stunden, oder, nach der Frequenz der Stuhlausleerungen, alle Stunden ein Bierglas voll von der Auflösung Nr. 3 trinken, bis der Abgang des Wurms, welcher gewöhnlich stückenweise und innerhalb 10 bis 12 Stunden erfolgt, beendigt ist. Der Gebrauch der Auflösung Nr. 3 darf jedoch nicht ausgesetzt werden, so lange noch Stücke des Wurms abgehen.

Um den Durst zu löschen, trinke der Kranke schwarzen Kaffee mit vielem Syrup. Hat der Kranke Mittags Appetit, so genieße er eine Mehlsuppe, besser ist jedoch, wenn solches nicht geschieht.

Am Tage vor der Kur darf der Kranke nur Morgens etwas Weißbrod, Mittags einen Heringssalat mit vielen Zwiebeln, Oel und etwas Zucker bereitet und Abend eine leichte Suppe genießen. Dieses Verfahren hat mir bis jetzt die besten Dienste geleistet, indem dadurch der Zweck vollkommen erreicht wurde, einen Fall ausgenommen, wo durch Unfolgsamkeit eines Patienten der vollständige Abgang des Wurmes nicht erfolgte. Jedoch hatte die Kur die Kranke so wenig angegriffen, daß ich gleich am Abende des folgenden Tages die von dem Dr. Allé in Brünn empfohlenen Pillen aus Extr. filicis. mar. aeth. und pulv. radic. filic. mar., zu gleichen Theilen bereitet, nehmen ließ und Morgens darauf einige Pulver aus Merc. dulc. gr. III und pulv. radic. jalapp. scrup. dimid. reichte, worauf bis zum Nachmittage der völlige Abgang des Wurmes erfolgte und die Kranke am folgenden Tage ihre gewöhnlichen Geschäfte wieder verrichten konnte.

Zugleich muß ich noch bemerken, daß, wenn bei der Anwendung der oben angeführten Kur Erbrechen eintritt, mit derselben sofort aufgehört werden muß, weil alsdann der Abgang des Wurmes nicht erfolgt und die Kur bis zu einer gelegeneren Zeit verschoben werden muß.

Bei Kindern paßt diese Methode nicht, weil dieselben dabei gewöhnlich Erbrechen bekämen.

F. S. Wolffsheim,
praktischer Arzt in Braunschweig.

---

7. Bienenstich, Mittel wider denselben.

1) Indigo wird in einem Löffel Wasser aufgelöst und man wäscht damit so schnell als möglich den verwundeten Theil. Nach einer ganzen oder halben Stunde, öfters in wenig Minuten, wird man Linderung wahrnehmen. Dieses Mittel ist noch nie ohne Erfolg gebraucht worden.

2) Man bestreicht den Stich mit Bienenhonig und ist er trocken, so lege man wieder frischen auf. Frische, kühle Erde ist ebenfalls ein gutes Mittel. Auch kann man sich Linderung der Schmerzen mit warmem Urin, mit Wasser und zerquetschter Petersilie verschaffen. Daß wir alle Wunden von Stacheln der Bienen, Wespen, auch von Dornen heilen können, hat uns die Natur selbst einen Balsam gegeben, nämlich

das Ohrenschmalz, womit man nur die verwundete Stelle zu reiben hat. Vor allen Dingen muß man aber gleich den Stachel herausziehen.

3) Auch der Tabakssaft soll sich hier heilwirkend gezeigt haben. Selbst das bloße Betupfen mit dem nassen Ende einer brennenden Cigarre soll hinreichen, um sofort eine auffallende Linderung des Schmerzes zu bewirken, wenn nicht vielleicht in diesem Falle weniger der Tabak, als die Hitze schuld ist. Wie man eine verbrannte Stelle durch Feuer leicht heilen kann, so wird das Feuer auch bei einem Bienenstiche mit gutem Erfolge angewandt. Es genügt dazu ein brennendes Licht, eine glühende Kohle, oder eine brennende Cigarre, welche man ein Paar Minuten lang gegen die getroffene Stelle hält, wodurch alles Auflaufen und Schlimmwerden verhindert wird.

---

8. Blutungen, Nasenbluten, Blutspeien.

Blutungen aus Wunden werden gestillt:

1) Durch Umschläge von kaltem Wasser und Essig.

2) Durch ein Stück weichen Feuerschwamm, welchen man auf die Wunde drückt.

3) Durch Auflegen von verbrannter Leinwand, Spinngewebe u. s. w.

4) Gepulvertes Colophonium und arabisches Gummipulver, zu gleichen Theilen vermischt, in die Wunde gestreut, und die Blutung läßt sogleich nach.

5) Einige ziehen den Druck des Fingers allen andern blutstillenden Mitteln vor.

6) Das Nasenbluten*) wird in leichten Fällen gestillt durch Einschlürfen von kaltem, mit Essig vermischtem Wasser.

7) Manche waschen das Gesicht mit kaltem Wasser und trinken ein Glas frisches Wasser, wenn sie vom Nasenbluten befallen werden; dieses Mittel kann sehr empfohlen werden.

8) Einige Eßlöffel Weinessig zu nehmen, ist oft von guter Wirkung.

9) Kalte Umschläge von nassen Tüchern auf die Geschlechtstheile, oder das Eintauchen derselben in eiskaltes Wasser, soll bei heftigem Nasenbluten augenblickliche Hilfe leisten. Kalbsblasen mit Wasser gefüllt, auf den Bauch gelegt, rettete einen Mann von sehr heftigem Nasenbluten.

10) Zu den empfehlenswerthesten Volksmitteln gehört noch das Auflegen einer durchschnittenen Zwiebel in den Nacken und das Waschen desselben mit kaltem Wasser, oder

---

*) Nasenbluten muß man, wenn es nicht ganz übermäßig ist, und dadurch lebensgefährliche Zufälle, wie Ohnmachten und dergl. herbeiführt, gar nicht zu stillen suchen; denn meist ist es eine Naturhilfe, die schon oft einem Patienten das Leben rettete.

11) das Auflegen eines Schlüssels oder eines in kaltes Wasser getauchten Tuches zwischen die Schultern.

12) Dauert das Nasenbluten zu lange, so daß die Kräfte schwinden und sich Ohnmachten einstellen, und helfen die angeführten Mittel nicht, so macht man aus Leinewand oder Feuerschwamm einen länglichen Pfropf, taucht diesen in Essig oder in eine schwache Alaunauflösung und verstopft damit das blutende Nasenloch. Zum Tamponiren der Nase läßt sich auch Papier benutzen.

13) Ein sehr gebräuchliches Mittel, um den kleinen Finger der Seite, wo die Blutung aus der Nase stattfindet, zwischen dem Nagel und ersten Gelenk einen Zwirnfaden fest umzubinden. Gegen Blutspeien (Bluthusten) wenn man Erschöpfung befürchtet, dient gepulvertes Kochsalz, theelöffelweise trocken in den Mund genommen, und nach und nach mit Wasser verschluckt. Dies wird drei bis vier Mal täglich wiederholt, so lange es nöthig ist. Auch ist eine gesättigte Kochsalzauflösung in Wasser Eßlöffelweise zu empfehlen.

14) Ein sehr wirksames Mittel gegen Blutspeien ist das Waschen der Brust mit eiskaltem Wasser, während die Füße im warmen Bade stehen.

15) Das Trinken von bloßem kaltem Wasser ist oft schon heilsam.

16) Ferner ist als Getränk Zuckerwasser, oder Haferschleim, mit Citronensaft oder gereinigten Weinstein bis zur angenehmen Säure versetzt, zweckmäßig. Man nimmt auf ein Quart Wasser zwei Loth Cremortartari und läßt dies zusammen aufkochen.

17) F. Hoffmann versichert, daß er durch gekochte Ziegenmilch, zur Hälfte mit Wasser verdünnt und mit Honig versüßt, täglich in hinreichender Menge getrunken, das heftigste Blutspeien gestillt habe.

Man nehme auf ein Quart Wasser zwei Loth Cremortartari und trinke dies beim Bluthusten.

18) Frisches Lein- oder süßes Mandelöl theelöffelweise genommen, haben sich gleichfalls bei und nach dem Blutspuken bewährt.

19) Bei dem Blutbrechen ist nach Stark und Osiander Buttermilch das beste Getränk, es kühlt und führt zugleich gelinde ab.

---

9. Blutschwären zu heilen.

Fängt ein solches Geschwür an, sich zu bilden, so lege man ein Pflaster darauf, das man halb aus gelbem Diakel- und halb aus Melottenpflaster gemischt hat; oft zertheilt sich das Geschwür dadurch, ohne zum Aufgehen zu kommen. Zieht es sich aber dennoch zusammen, so mache man, sobald die steigende Härte und Entzündung die Entwickelung des Eiters zeigt, warme Umschläge von Leinsamen und gehackten Zwiebeln, in Milch gekocht, füge, wenn das Geschwür erweicht

und zum Aufgehen reif ist, allenfalls einen leichten Einschnitt hinzu und suche durch Auseinanderziehen der Haut und sanftes Drücken den Eiterstock heraus zu bringen, so wird die Heilung ohne Weiteres erfolgen.

---

10. Brandwunden schnell zu heilen, so daß sie nicht in Eiterung übergehen.

Hat man das Unglück, an einem großen Theile, oder am ganzen Körper verbrannt zu sein, so ist das beste Mittel, sich mit roher Baumwolle ganz umwickeln zu lassen. Ist die Brandwunde nur ein kleiner Theil, z. B. an der Hand, im Gesicht, an einzelnen Fingern u. s. w., so ist und bleibt das beste Mittel immer die Brennessel-Tinktur, die in jeder Apotheke für ein Paar Pfennige zu erhalten ist, die man sich aber der Vorsicht wegen, namentlich auf dem Lande, selbst zubereiten und stets vorräthig halten kann. Die Zubereitung dieser außerordentlich heilsamen und schnell wirkenden Tinktur ist folgende: Man schneide Anfangs Juni die Spitzen der großen Brennesseln einen Fuß hoch ab, zerschneide sie und stoße sie mit etwas Weingeist zu einem Brei, presse diesen dann aus, gieße ebenfalls viel Spiritus hinzu und lasse es in einer wohl verschlossenen Flasche stehen. Einige Zeit darauf wird dann das Helle abgegossen und diese Tinktur an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Der berühmte Arzt Theophrastus Paracelsus empfiehlt bei starken Verbrennungen folgende Salbe: 3 Theile Eiweiß, 1 Theil Baumöl, 1 Loth weißen, ausgedörrten Vitriol zu dem feinsten Mehl gestoßen. Diese Salbe wird alle Stunden mit einer Feder aus einem Gänseflügel auf die Brandwunde gestrichen, bis der Schmerz gewichen ist.

Leichte Brandwunden bestreiche man sogleich mit Oel, am liebsten mit Lein- oder Baumöl und reibe sie mit Kochsalz derb ab. Die Haut bleibt gesund und der Schmerz verliert sich bald.

Hat man sich durch das Tröpfeln des Siegellacks verbrannt, so lasse man ja den Lack erkalten und reiße ihn nicht gleich ab, man wird dann gar keinen Schmerz fühlen und die Haut bleibt auch unverletzt.

Dr. Ward in London machte bekannt, daß man den heftigsten Schmerz bei Verbrennungen aller Art dadurch lindere und beseitige, daß man den verbrannten Theil reichlich mit Mehl bestreut und dann reines, trockenes Leinenzeug darüber bindet. Der Schmerz wird hierdurch sogleich gestillt; stellt er sich jedoch nach einiger Zeit wieder ein, so nimmt man die Bandage ab und wiederholt diese Bestreuung mit Mehl, ohne jedoch das auf der Wunde liegende zu entfernen. So kann man selbst bei starken und gefährlichen Verbrennungen den heftigsten Schmerz bald stillen, indem man das Aufstreuen von Zeit zu Zeit wiederholt, bis dem schmerzenden Theil eine Mehllage von 1/4 bis 1/2 Zoll umgiebt. Sollte die Verletzung sehr bedeutend sein, so setzt man

dem Mehl ¼ Theil pulverisirten Galmei hinzu, das man etwas angefeuchtet anwendet, nachdem man vorher vom Mehl, wie oben beschrieben, Gebrauch gemacht hat.

Das neueste Mittel gegen Brandwunden ist eine dicke Auflösung von arabischem Gummi mit einem Pinsel aufgestrichen. Dies schützt gegen den Zutritt der Luft und die Heilung erfolgt von selbst. Zu demselben Zwecke kann man sich auch aus der Apotheke etwas Collodium, d. i. eine Auflösung von Schießbaumwolle in Aether, holen lassen und mit einem Pinsel auf die vorher abgetrocknete Brandwunde aufstreichen.

---

11. Bräune, die, und Mittel dagegen.

Da beim Eintritt der gewöhnlichen, als auch bei der häutigen Bräune schnelle Hülfe doppelte Hülfe ist, so wollen wir hier nur ein sehr wirksames und nicht überall bekanntes Hausmittel anführen, da die weitere Behandlung einem tüchtigen, bald herbeigerufenen Arzte verbleiben muß. Man lege nämlich um den Hals ein gewärmtes, wollenes und mit Wachholderbeeren durchräuchertes Tuch. Zum Gurgeln gebrauche man aber zu gleicher Zeit eine Abkochung von Salbei und Fliederblume mit etwas Honig und Essig versetzt. Zeigt sich Entzündung bei der Bräune, so werden Blutegel angewandt und nach vorübergegangener Nachblutung durch warme Breiumschläge die Geschwulst zertheilt.

Bei der gewöhnlichen katarrhalischen Bräune, auch Mandelbräune oder Halsentzündung genannt, begnüge man sich, den schmerzenden Hals häufig mit warmer Milch, in welcher Malven- und Fliederblüthen aufgekocht wurden, zu gurgeln. Ist der Hals zugleich äußerlich hart und entzündet, so gebrauche man Umschläge von Leinsamen, in Milch gekocht, oder Roggenmuß, so warm man sie leiden kann und halte sich warm dabei, so wird das Uebel bald verschwinden. Sind die Umschläge nicht mehr nöthig, oder waren sie es gar nicht, so trage man eine weiche Flanellbinde um den Hals, bis das Uebel ganz gehoben ist.

Bei katarrhalischen Beschwerden des Halses, geschwollenen Mandeln und Zapfen ist das Gurgeln mit Fliederthee, wenn man zu jeder halben Obertasse voll 2 Tropfen Salmiakgeist hinzumischt, sehr zu empfehlen.

---

12. Bräune, Heilung der häutigen.

Der Dr. Lehmann zu Torgau hat einige sehr glückliche Kuren des Croups oder der häutigen Bräune an Kindern dadurch gemacht, daß er ihnen bei dem Beginn der Krankheit etwa 20 Minuten lang Waschschwämme mit heißem Wasser (das jedoch nicht so heiß ist, daß es Blasen zieht, sondern nur roth macht) auf den Kehlkopf legte, während er zugleich Kamillen oder Fliederthee trinken ließ. Die Krankheit wurde hierdurch ohne weitere Folgen mehrmals in kaum einer Stunde ganz geheilt. Oft verschwindet, wenigstens in den meisten Fällen, der eigenthümliche, drohende Husten nach einigen Stunden, wenn dem Kinde einige Tassen erwärmte Kuhmilch, so warm, als das Kind sie zu trinken vermag, in kurzen Pausen gegeben werden.

---

13. Brillen, über den Gebrauch derselben.

Brillen sind jene, meist aus zwei Gläsern zusammengesetzten optischen, zur Verbesserung der verschiedenen Gesichtsfehler bestimmten Instrumente. Die dazu benutzten Gläser sind entweder rund, oder oval, bald flach, eben und dann grün oder blau gefärbt, bald an beiden Flächen convex oder concav, oder endlich an einer Seite convex und an der andern concav.

Die concaven Gläser sind die sogenannten Ferngläser, welche die Eigenschaft haben, die Lichtstrahlen, bevor sie die Hornhaut berühren, von einander zu entfernen und dadurch einen entfernten Gegenstand dem Auge so nahe zn bringen, als wenn er wirklich in solcher Nähe von dem Auge abstände. Solche Brillen, deren Gläser auf beiden Seiten concav sind, dienen namentlich Kurzsichtigen zum Erkennen entfernter Gegenstände. Der Unterschied zwischen denen, die nur an einer Seite concav, auf der andern aber flach geschliffen sind, besteht blos darin, daß diese schwächer sind.

Die auf beiden Seiten convexen Gläser dienen für Fernsichtige; sie bringen die in's Auge fallenden Lichtstrahlen näher zusammen und leiten sie folglich mehr in das Auge, so daß sie das Gesicht weit mehr, als die concaven, erhellen und stärken.

Die an der einen Seite convex, an der andern concav geschliffenen Gläser nennt man periscopische: sie unterscheiden sich von den convexen und concaven Gläsern darin, daß sie mehrere Brennpunkte, jene aber nur einen Brennpunkt haben; daß das Auge, ohne den Kopf zu bewegen, nach dem Gegenstande gewendet, dagegen bei dem Gebrauche der Convex- und Concavgläser der Kopf mit dem Glase nach dem zu betrachtenden Gegenstande gerichtet werden muß. Daher zertheilen die periscopischen Gläser die Lichtstrahlen auf mehrere Brennpunkte und das Sehen ist deshalb durch sie weniger deutlich, als durch die gewöhnlichen Brillengläser.

Wie bereits angedeutet, bedingen hauptsächlich die Kurz- und Fernsichtigkeit, dann derjenige Zustand bei Schwachsichtigen, wo die Sehkraft vermindert, oder die Augenfeuchtigkeiten getrübt sind, den Gebrauch der Brillen.

Eine brauchbare Brille muß folgende Eigenschaften haben. Die Masse des Glases muß völlig farbenlos, klar und von Streifen, Flecken, Blasen durchaus frei sein; die Oberfläche derselben sei äußerst genau polirt, ohne Schrammen und matte Stellen. Deshalb darf eine Brille nicht mit rauhen Tüchern, sondern mit weichem Leder, oder Seide abgewischt werden, weil sie sonst leicht Schrammen bekommt; auch muß jede Brille, und vorzüglich die gewölbten Gläser, nach jedem Gebrauche in einem weichen Etui verwahrt werden. Die Gläser seien hinlänglich groß, so daß sie das ganze Auge bedecken, damit dasselbe nicht neben der Brille vorbeisehen kann. Daher sind die kreisrunden, von $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, den kleinen eirunden, welche nur ein kleines Sehfeld darbieten, bei Weitem vorzuziehen. Das Brillenglas muß vor dem Auge so befestigt sein, daß die Axe des Glases mit der des Auges zusammenfällt; daher muß eine Brille, mit welcher man in die Ferne sieht, bei aufrechter Stellung des Menschen senkrecht, eine solche dagegen, mit welcher man nahe Gegenstände betrachtet, die tiefer liegen, als der Kopf, etwas nach vorn über geneigt sein.

Der Kurzsichtige, bei dem das genaue Bild entfernter Gegenstände nicht auf, sondern vor die Netzhaut fällt, weil sein Auge ein zu starkes Brechungsvermögen besitzt, bedarf einer concaven, einer Hohlbrille, wodurch parallele Strahlen, ehe sie in's Auge fallen, zu divergenten werden. Der Gebrauch einer Hohlbrille ist niemals als ein Mittel, einer Abnahme des Sehvermögens vorzubeugen, sondern stets als ein, wenn gleich oft unabweisbares Uebel zu betrachten. Die Kurzsichtigkeit selbst wird dadurch immer vermehrt und um so rascher, je unbesonnener man sich gleich zu Anfang an ein scharfes Glas gewöhnte und je häufiger man überhaupt von der Brille Gebrauch macht. So angenehm es ist, durch eine Hohlbrille den Gesichtskreis zu erweitern, so gebrauche man doch das Glas immer mit ängstlicher Sparsamkeit, damit man nicht Gefahr laufe, späterhin auf den Gebrauch seiner Augen größtentheils verzichten zu müssen.

Der Fernsichtige, welcher nähere Gegenstände, deren auf das Auge fallende Strahlen stark divergiren, nicht deutlich sieht, weil in Folge der geringeren Brechungskraft seines Auges diese Strahlen erst jenseits der Netzhaut sich zu einem genauen Bilde vereinigen können, wird durch ein Glas besser sehen, welches die Divergenz der Lichtstrahlen, noch ehe sie auf das Auge fallen, vermindert. Dies wird durch convexe oder Linsengläser bewirkt. Da das Brechungsvermögen und dem zu Folge der Grad der Fernsichtigkeit bei verschiedenen Augen sehr verschieden ist, so folgt von selbst daraus, daß nicht alle Fernsichtigen dasselbe Linsenglas gebrauchen können, sondern nur ein solches, dessen Brennweite gerade ihrem Auge angemessen ist. Alle Linsengläser vergrößern; unter den Brillen, durch welche man nur irgend noch deutlich sehen kann, wähle man aber diejenige, welche am wenigsten vergrößert und ertrage lieber einigen Verlust an Deutlichkeit. Scheint die Brille

gar nicht zu vergrößern, desto besser. Bei künstlichem Lichte pflegt eine etwas schärfere Brille erforderlich zu sein; man thut daher wohl, sich zwei Brillen, eine schwächere für die Tagesarbeit, die andere stärkere für den Abend zu halten.

Einige Augengläser sind von Manchen für Conservationsbrillen ausgegeben worden; allein dieser Ausdruck ist übel gewählt, wenn man damit Brillen bezeichnet, welche das Sehvermögen gegen Schwäche verwahren und dasselbe in einem guten Zustande erhalten sollen; solche Conservationsbrillen giebt es nicht, denn die besten Verwahrungs- und Erhaltungsmittel in dieser Beziehung kann man einzig und allein in einer guten Gewohnheit finden, die man sich bestimmt, nämlich, daß man Alles, was die Augen zu unangenehmen Empfindungen reizt, besonders aber alle schnelle Uebergänge von zu hellem zu sehr dunkelm Lichte und umgekehrt, vermeidet. Allein welche sorgfältige Augendiät man auch beobachten mag, so kommt doch, bald früher, bald später, eine Zeit, wo das Auge der Beihilfe der Kunst bedarf — denn Ausnahmen davon trifft man nur wenig. Wann aber meldet sich, so zu sagen, der Zeitpunkt? Wenn man genöthigt ist, kleine Gegenstände ziemlich weit entfernt vom Auge zu halten, um sie deutlich zu erkennen; wenn man mehr Licht bedarf, als man vorher brauchte; wenn nahe Gegenstände bei aufmerksamer Betrachtung dunkel scheinen und wie ein Nebel vor den Augen schweben; wenn beim Lesen die Buchstaben in einander fließen, oder doppelt und dreifach scheinen; endlich, wenn die Augen bei wenigem Gebrauch angestrengt werden, daß man sie von Zeit zu Zeit schließen, oder auf andere Gegenstände richten muß.

Unter diesen Umständen ist, mögen sie nun zusammen oder auch einzeln eintreten, der Gebrauch einer Brille zur Erhaltung des Sehvermögens angezeigt, weil durch längeres Zögern die Augen leicht noch mehr verdorben werden können. Solche Brillen kann man aber dann nur insofern Conservationsbrillen nennen, als sie das Auge in den Stand setzen, leicht und deutlich in solcher Entfernung lesen, oder überhaupt die Augen so gebrauchen zu können, als man es vorher gewohnt war. Dabei hüte man sich aber, Brillen zu wählen, welche vergrößern, denn desto mehr nöthigen sie das Auge, mit der Zeit eine solche Stellung anzunehmen, die es immer weitsichtiger macht, und desto mehr verderben sie dann folglich das Gesicht.

Brillen, die mehr erhellen, als vergrößern, nöthigen auch das Auge, sich mehr zur Stellung zu zwingen, in welcher es nahe sieht; sie widerstehen also der Vergrößerung des Fehlers und werden wenigstens in dieser Beziehung zu Conservationsbrillen im richtigen Sinne des Worts.

Eine Brille zu einer derartigen Conservation bedarf demnach ein solcher, der in die Ferne sehr gut, aber beim Lesen und Schreiben nicht deutlich sehen kann und bei dem das Auge, besonders des Abends, ermüdet ist. Diese Brillen müssen so eingerichtet sein, daß das Auge nicht mehr Lichtstrahlen empfängt, als zum deutlichen Sehen nothwendig sind. Um eine solche Brille auszuwählen, nimmt man ein Blatt mit mittelgroßem Druck, hält es in solcher Entfernung vom Auge ab, in der man am bequemsten zu lesen wünscht; sieht nun das Auge sehr

weit in die Ferne, so wird die Schrift in der gewünschten Entfernung unter einander zu laufen scheinen und folglich undeutlich werden. Demnach läßt man einen Andern den Abstand vom Augenwinkel bis an die Schrift mit einem Streifen Papier genau messen.

Außer den Fernsichtigen bedürfen noch solche Personen, welche am grauen Staar litten und durch die Operation glücklich davon befreit wurden, einer convexen Brille. Ihren Augen fehlt derjenige Theil, welcher zur Zusammenbrechung der Lichtstrahlen innerhalb des Auges, zur Vereinigung des Bildes auf der Netzhaut am meisten beiträgt, die Linse nämlich, welche schon in ihrer Gestalt mit der eines convexen Brillenglases übereinstimmt. Man ersetzt diesen Mangel durch ein dem Auge vorgehaltenes Linsenglas, welches aber eine sehr bedeutende Sammlungskraft, daher eine kleine Brennweite besitzen muß, — zwischen 1½ und 6 Zoll. Der Operirte sieht ohne dies Hilfsmittel sehr unvollkommen, sowohl in der Ferne, als in der Nähe. Durch eine Staarbrille kann er nicht nur lesen, schreiben, seine Arbeit verrichten, sondern auch in der Ferne sehen. Jenes gewährt ihm ein Glas mit kurzer Brennweite, letzteres ein schwächeres. Daher ist es nöthig, daß er für seine verschiedenen Bedürfnisse wenigstens zwei Brillen von verschiedener Schärfe sich halte. So lange ein Operirter noch an Nachwehen der Operation leidet und irgend ein krankhaftes Gefühl im Auge empfindet, darf er sich keiner Staarbrille bedienen; er muß daher in der Regel zwei Monate damit warten.

---

14. Brustkrampf und Engbrüstigkeit zu heilen.

Brustkrampf ist das Gefühl, wenn plötzlich die Brust wie zusammengeschnürt ist und das Athemholen so erschwert wird, daß dadurch Erstickungszufälle entstehen. Die Engbrüstigkeit dagegen besteht in einem beengenden, ängstlichen Gefühl beim Athemholen.

1) Im feuchten Asthma oder der Kurzathmigkeit mit vermehrter Schleimabsonderung ist der tägliche Genuß von Ehrenpreisthee oft sehr wohlthätig.

2) Bei Brustkrampf und Mangel an Auswurf trinke man Anisthee.

3) Um nächtlichen Anfällen von Brustbeklemmungen vorzubeugen, vermische man zerriebenen Meerettig mit Honig und nehme davon Abends beim Schlafengehen einen Eßlöffel voll.

4) Man nehme Morgens und Abends einen Kaffeelöffel voll gestoßenen gelben Senf in Fleischbrühe oder Thee.

5) Man lasse Kaffee frisch brennen und mahlen und trinke alle halbe Stunden eine Tasse von zwei Loth.

6) Man lasse den Dampf von kochendem Essig einathmen und gebe alle halbe Stunden einen Theelöffel voll von folgendem Mittel: Ein

Glas heißen Weinessig auf eine zerstoßene Zwiebel gegossen, durch ein leinenes Tuch geseihet und mit einer gleichen Menge Honig versüßt.

7) Ausgepreßter Rettigsaft früh ein Paar Eßlöffel voll.

8) Man lasse Pillen machen, 2 Gran schwer, aus 1/2 Drachme Goldschwefel, 1/2 Unze Ammoniakgummi und eben so viel Süßholzsaft, täglich 3 Mal 6 Stück zu nehmen.

9) Um schnelle Ableitung zu bewirken, bei Erstickung drohender Brustbeklemmung, dient ein Senfteig von Senfmehl und Essig auf die Brust gelegt. Die Hände in weißes Wasser zu stecken, erleichtert den Brustkrampf. Ebenso das Auflegen von frischgeriebenem Meerettig auf die innere Fläche der Vorderarme.

Fetten, untersetzten Personen ist bei der Engbrüstigkeit ein Haarseil auf der Brust sehr anzurathen.

Vollblütige Personen mit kurzem Halse müssen öfters zur Ader lassen.

---

15. Brustleiden gründlich zu heilen.

Maasliebchen oder Gänseblumenkraut, sammt Wurzel und Blumen ausgegraben, werden nach ganz reinem Auswaschen gestoßen, der Saft wird ausgedrückt und dieser mit so vielem zerstoßenen Candiszucker versetzt, als zur Versüßung nöthig ist. Hiervon wird Morgens nüchtern und so alle zwei Stunden ein Eßlöffel voll genommen, dabei von demselben gut getrockneten Kraut und Blumen ein Thee getrunken und damit bis zur völligen Heilung der Brustbeschwerde, Linderung des Hustens und vermindertem Auswurf fortgefahren.

---

16. Brustwarzen, wunden, der stillenden Frauen vorzubeugen.

Man stößt Quittenkerne in einem Mörser und setzt etwas guten Kornbranntwein dazu, worauf man das Ganze einige Tage lang der Sonne aussetzt. Frauen, die einige Wochen vor der Niederkunft täglich damit mehrere Male ihre Warzen befeuchten, werden über aufgesprungene Warzen nicht zu klagen haben.

---

17. Brustwarzen, Fehler derselben.

Um die Brustwarzen herauszuziehen, schneidet man große Galläpfel in der Mitte durch, höhlt sie aus, macht in der Mitte ein kleines Loch und legt sie in Branntwein. Wenn sie weich sind, bindet man sie auf die Warzen, bis sie trocken werden und wiederholt dies, bis der Zweck erreicht ist.

1) Schmerzlindernd und Heilung befördernd bei durchgesogenen und entzündeten Brüsten sind die Blumenblätter der weißen Lilie, in Olivenöl eingeweicht.

2) Hirschtalg dünn auf weiche Leinwand gestrichen.

3) Saft aus den Blättern der Hauswurz.

4) Ein guter Warzenhut entsteht auch, wenn man ein Stück Wachs in warmem Wasser erweicht und mit dem Finger eine Grube hineindrückt.

5) Eine Thonpfeife wird gewöhnlich zum Herausziehen der Warzen benutzt.

6) Eine steinerne Flasche mit heißem Sande gefüllt und schnell entleert auf die Brustwarze gesetzt.

7) Man mache in einem Stück Kreide ein der Warze ähnliches Loch, gieße Arnicatinctur hinein und setze dies auf die Warze. (Nach Anwendung von äußern Substanzen auf die Brustwarzen müssen diese, ehe das Kind wieder angelegt wird, jedesmal sorgfältig abgewaschen werden.)

---

18. Cholera, Vorbeugungs- und Heilmittel gegen dieselbe.

Diese fürchterliche, in Asien seit Jahrhunderten bekannte und im Jahre 1829 nach Europa gekommene Krankheit besteht in einer plötzlichen Entmischung des Blutes mit Krämpfen. Bei den nach oben und unten stattfindenden Ausleerungen geht im Anfange oft viel Galle ab. Heftiger Magenkrampf, Krampf in den Gliedern, gänzliche Verzerrung des Gesichts, schnelles Dahinsinken der Kräfte, Kälte des Körpers, kleiner, zusammengezogener Puls und gemeinlich schneller Tod sind die Symptome dieser Krankheit. — Ueber die schreckliche Krankheit, die schon ganze Länderstrecken verwüstet hat, schreibt ein bekannter Arzt, der die Krankheit schon im Jahre 1831 in Warschau studirte und behandelte, Folgendes: Ich habe gefunden, daß die Cholera fast immer heilbar ist, wenn man sie nicht vernachlässigt, und im rechten Augenblicke sind die einfachsten Mittel hinlänglich, um sie zu beseitigen. Diese Krankheit tritt beinahe jedesmal mit einer Diarrhöe ein, welche von 6 Stunden bis zu 4 Tagen dauert, worauf sich dann erst die Krankheit ernstlich entwickelt. Diese Diarrhöe ist bisweilen mit Aufstoßen, Neigung zum Erbrechen und belegter Zunge begleitet. Geheilt

wird sie immer, wenn der Leidende sich bald ins Bett legt, warmen Fliederthee trinkt, bis ein allgemeiner Schweiß entsteht und diesen Schweiß 4 bis 6 Stunden unterhält. Um jede plötzliche Abkühlung zu vermeiden, ist es zweckmäßig, bei etwaigem Drang zum Stuhlgange, sich eines Steckbeckens, welches man sich ins Bett reichen läßt, zu bedienen. Begleiten die vorher genannten gastrischen Erscheinungen die Diarrhöe, so schickt man dem Fliederthee ein Brechmitel (aus einer halben Drachme Ipecacuanha und niemals von Brechweinstein, welcher in dieser Epidemie immer schädlich ist) voraus. Ist die Diarrhöe mit Leibschmerzen begleitet, so werden aromatische Kräuter heiß gemacht und immerfort während des Schweißes auf den Leib aufgelegt. Wenn über Druck in der Herzgrube geklagt wird, legt man einen Senfteig auf die Stelle. Bei dieser einfachen Behandlung wird bei Niemandem die Cholera zum Ausbruch kommen.

Ein ganz vorzügliches Mittel gegen die Cholera ist das Olivenöl, in reinem Zustande Provenceröl genannt, eßlöffelweise genommen; auch leistet es gute Dienste, mit heißem Baumöl und gewärmten, wollenen Lappen Leib und Brust einzureiben. Die Heilung erfolgt schon zuweilen in 10 Minuten; der Schmerz im Unterleibe, sowie Uebelkeit und Kopfschmerz sind fast in eben der Zeit, auch beim stärksten Grade der Krankheit, beseitigt. Fleisch und Fleischsuppen sind bei der Anwendung des Oliven- oder Baumöls durchaus nicht erlaubt. Daß nicht alle Kranken, die dies Mittel gebrauchten, genasen, lag in ihrer unregelmäßigen Diät; auch das Theetrinken muß bei Anwendung dieses Mittels durchaus vermieden werden.

Wenn eine Cholera-Epidemie herrscht, vermeide man möglichst, um die Krankheit fern zu halten, den Genuß eines jeden Gährungsstoffes, namentlich saure Milch, Brod, welches mit Hefen oder Sauerteig angemacht ist, gesäuerte rothe Rüben, Sauerkohl, durch Gährung bereitete Getränke, wie Bier, Wein, Branntwein 2c., ferner Alles, was Leibesöffnung verursacht, nämlich salzige und sauere Stoffe, frisches Obst; auch Petersilie und Sellerie, Salate und Gurken. — Aergerniß, Unruhe, überhaupt alle Gemüthsbewegungen, Uebersättigung im Essen und Trinken, Mißbrauch von Medicamenten.

Zum Genuß werden hauptsächlich empfohlen: Milchreis mit Zimmet, Grütze in Milch, überhaupt Milch, nur nicht Mehlspeisen; Hühnersuppen, Haferschleim, Thee von Süßholz mit Milch, Pfefferminzthee, Thee von wildem Thymian, und als Gewürze: Majoran, Dill, Zimmet, Lorbeerblätter, Salbei.

Als brechstillendes Mittel in der epidemischen Cholera kennt schon Aretaeus nichts heilsameres, als einige Schluck kaltes Wasser zu trinken, oder auch darin mit heißem Wasser abzuwechseln. Selbst bloßes heißes Wasser ist vielfältig angewandt und bewährt gefunden. So sagt z. B. Dr. Hille in seinen Beobachtungen über die asiatische Cholera: Die Kur, die wir jetzt (im Jahre 1838) in Warschau anwenden, besteht nur im Trinken von heißem, beinahe kochendem Wasser, so viel als der Kranke nur trinken kann und mag. Mit 14 Gläsern höchstens ist die Kur beendigt; wird sie rechtzeitig begonnen, so tritt oft schon nach 2 Stunden Genesung ein.

Zur Speise dient: Wassersuppe aus Semmel, mit einem scharfen Messer zu Papier dünnen Scheiben geschnitten, mit Butter, Salz und etwas Pfeffer bereitet.

Dr. Blumenthal läßt alle fünf Minuten eine Eispille nehmen. — Selterswasser wurde als eins der wichtigsten Heilmittel in der Cholera 1832 in Paris angesehen.

Angelika, Galgant, Pimpenellewurzel, Ingwer, Zimmet, Kaffee, Raute, Salbei und Münze werden mit starkem Branntwein übergossen, in einem verschlossenen Gefäße gekocht und theelöffelweise eingenommen.

Man fülle in eine Halbmaßflasche 5 bis 6 Eßlöffel voll dunkelbraun gerösteten und auf einer Kaffeemühle zu feinem Pulver gemahlenen Roggen (Winterkorn) und ein Seidel des stärksten Weingeistes, verstöpsele die Flasche mit einem guten reinen Korkstöpsel, verbinde sie mit nasser Blase und stelle sie in einem Zimmer irgend wohin, wo sie weder der Sonne, noch der Ofenwärme ausgesetzt ist. 5 bis 6 Mal des Tages werde die Flasche eine Minute lang tüchtig geschüttelt. Zu gleicher Zeit bereite man sich folgende, zur Vollendung des Mittels gehörende Kampher-Auflösung: Man fülle in ein Seidelfläschchen 6 bis 7 Loth Kampher und ½ Seidel des stärksten Weingeistes, verstöpsele das Fläschchen, verbinde es mit nasser Blase und schüttele es gleichfalls 5 bis 6 Mal des Tages eine Minute lang. Wenn nach 24 Stunden am Boden des Fläschchens keine Kampherstückchen mehr zu sehen sind, so füge man 1 Loth Kampher hinzu und schüttele es wieder 5 bis 6 Mal des Tages 1 Minute lang. Nach 2 bis 3 Tagen (wenn es keine Eile hat, nach 5 bis 6 Tagen) gieße man diese Kampher-Auflösung in die Flasche zur Korntinctur, schüttele es wohl durcheinander und lasse es dann auf dem Satze stehen. Somit ist das Cholera-Mittel fertig. Zum Gebrauch nehme man in ein kleines Fläschchen ein Paar Quentchen heraus und verstöpsele es ebenfalls gut. Bei bloßer Diarrhöe, wenn sie noch nicht wässerig und nicht sehr häufig ist, gebe man 1 bis 2 Tropfen alle 2 bis 3 Stunden auf Zucker, oder gleich auf die Zunge getropft dem Kranken ein. Derselbe lege sich zu Bett und decke sich warm zu. Wenn die Darmausleerungen sehr schnell auf einander folgen und schon wässerig sind und wenn schon allgemeines Unwohlsein dabei ist, so kann man alle Stunden und noch öfter ein Paar Tropfen geben. Wenn die Krankheit einen noch höhern Grad erreicht hat, wenn Uebelkeit oder schon wirkliches Erbrechen vorhanden ist, mit veränderten Gesichtszügen, großer Mattigkeit, verminderter Harnabsonderung u. s. w., so gebe man alle halbe Stunden davon ein und zwar 3, auch wohl 4 Tropfen auf einmal. In sehr hohem Grade der Krankheit, wo der Kranke fast von Viertelstunde zu Viertelstunde übler wird, da gebe man alle Viertelstunden davon ein. Man fange mit 3 bis 4 Tropfen an und gebe bei jeder nächsten Gabe ein Paar Tropfen mehr, bis der Kranke einige Linderung verspürt. Im höchsten Grade der Krankheit wiederhole man die Gaben alle 5 Minuten. In dem Maße, als die Besserung zunimmt, vermindere man die Gabe und verlängere die Zwischenräume.

Da, wo die Cholera herrscht, sind Viele mit allerhand kleinen Zufällen geplagt, die gewöhnlich vom Magen oder Unterleibe ausgehen

und wogegen auch 1 oder 2 Tropfen dieser Tinctur sich heilsam erweisen. Kindern und schwächlichen, reizbaren Personen gebe man weniger davon, als starken, rüstigen Leuten. Ueberhaupt ist es nie rathsam, über 10 bis 12 Tropfen zu steigen.

Auch als Getränk in der Cholera wird vorzugsweise Kornkaffee gerühmt und zwar nicht filtrirt, sondern einige Minuten mit dem Satze gekocht und dem Kranken fast mit demselben möglichst warm gereicht. Bei Widerwillen gegen warmes Getränk gebe man den Kornkaffee eiskalt (auf ein Seidel Wasser 2 Eßlöffel gebranntes Kornpulver).

---

19. Cholera durch Wasser heilbar.

In Ostindien machte ein Dr. Gomez Aufsehen durch die glänzenden Kuren bei Cholerakranken.

Das Verfahren besteht allein darin, daß der Cholerakranke in nasse, wollene Decken fest eingewickelt wird. Bald erfolgt eine starke Transspiration, die durch Eiswasser, das der Patient in Menge nach Möglichkeit trinkt, gefördert wird. Nachdem das feste Einschnüren in nasse, wollene Decken nebst dem Kaltwassertrinken 2 bis 3 Mal widerholt worden, ist der Cholerakranke außer Gefahr.

---

20. Cholera-Schnaps.

Zur Bereitung des Cholera-Schnapses, der Viele vor Anfälle bewahrt haben soll, nimmt man:

1 Quentchen Enzian,
1 „ Angelikawurzel,
½ Loth Alant,
für 3 Pfennige Zimmet,
für 2 „ Ingwer,

Dies Alles zerkleinert und in ¾ Quart reinen Kornbranntwein ziehen lassen, dann abgegossen und ⅓ Pfund Zucker, für 1 Sgr. Kirschbranntwein und für 1 Sgr. Hoffmann'sche Tropfen darunter.

---

21. Diarrhöe (Durchfall), ein sehr einfaches aber sicheres Mittel dagegen.

Gewöhnlich entsteht das höchst lästige und häufig vorkommende Uebel aus Erkältung, oder namentlich auch bei ältern Leuten aus Unverdaulichkeit. In beiden Fällen ist anzurathen, für warme Bekleidung des Körpers, namentlich des Unterleibs und der Füße Sorge zu tragen. Alle Magen erwärmenden Substanzen geben Linderung. Glühwein zeigt sich hier gewöhnlich von sehr gutem Erfolg. Von ganz sicherm Erfolg ist auch das Waschen des Unterleibes mit kaltem Wasser, wodurch diese Theile in der Nachwirkung des Wassers sehr bedeutend von Außen nach Innen erwärmt werden. Man wende dabei indeß durchaus keine innern Mittel an und das Uebel wird binnen ganz Kurzem gehoben sein.

Bei sehr hartnäckigem Leiden binde man ein mit kaltem Wasser getränktes Tuch (Handtuch) um den Unterleib und lege sich zu Bett und man wird den guten Erfolg sehr bald wahrnehmen.

Bei Durchfall von Erkältung gebrauche man Pfeffermünz-, Melissen- oder Kamillen-Thee, und ist er heftig und von Leibschmerzen begleitet, warme Umschläge von Roggenmuß auf den Leib. Rührt der Durchfall von Unreinigkeiten im Magen und Darmkanal her, so suche man diese durch ein Brechmittel zu beseitigen und stopfe den Durchfall nicht, sondern gebrauche nur Oelemulsion, Auflösungen von arabischem Gummi oder Traganth-Gummi, Abkochungen von Leinsamen, Eibischwurzel oder Hirschhorn, Klystiere mit Stärkemehl, oder den obengenannten Abkochungen. Wird jedoch der Durchfall so heftig, daß er den Patienten schnell abmattet, so gebe man warme Umschläge von Brodrinde, rothem Wein und Gewürznelken auf den Leib und aller 4 bis 6 Stunden einen halben Gran Opium mit Oelzucker innerlich, oder in Klystieren, oder in Einreibungen auf dem Unterleibe. Dabei beobachte der Kranke eine strenge Diät, er genieße nur Semmelsuppe, Hafergrützsuppe, Graupenschleim in fetter Hammelbrühe gekocht, und trinke etwas lauwarme Mandelmilch. Der Genuß von Milch, Obst, saueren und blähenden Speisen ist in diesem Zustande gänzlich zu vermeiden.

Bei gelinder, wie auch sehr starker Diarrhöe ist als sehr wirksam der Gebrauch der Hafergrütze zu empfehlen. Man läßt nämlich einen Eßlöffel voll ganzer Hafergrütze mit einem Maß Wasser aufkochen und trinkt von dieser schleimigen Abkochung Morgens statt des Kaffee die Hälfte und 1—2 Stunden darauf die andere von Neuem erwärmte Hälfte aus. In den meisten Fällen wird man, wie die Erfahrung bewiesen hat, dadurch von der Diarrhöe befreit.

Getrocknete Heidelbeeren werden als die Diarrhöe hemmend angesehen.

Uebrigens ist Durchfall nicht jedesmal schädlich, darf deshalb auch nicht plötzlich gestopft oder unterdrückt werden.

22. Epilepsie, Mittel dagegen.

Vielfache Versuche und Erfahrungen haben gelehrt, daß unter allen bis jetzt bekannten Mitteln gegen die Epilepsie die Wurzel des Beifußes das sicherste, kräftigste und beste Mittel ist. Oft ist eine einzige Gabe dieses Mittels gehörig angewendet, hinreichend, diese Krankheit sicher und gründlich zu heilen. Die Vorschrift zum Gebrauche dieses Mittels, dessen Kenntniß bisher einer Familie ausschließlich eigen war, ist folgende:

Die Beifußwurzel wird im Herbste, 14 Tage vor oder nach Michaelis, gegraben. Die holzigen und schadhaften Theile der Wurzel werden entfernt und nur die braunen, saftigen Wurzelfasern, worin die wirksamsten Theile sind, wozu noch die abgeschälte saftige Rinde der holzigeren Theile gewonnen werden kann, im Schatten getrocknet und sodann wohl verwahrt. In einem verdeckten Mörser wird, wenn davon Gebrauch gemacht werden soll, diese Wurzel zu einem feinen Pulver gestoßen. Von diesem Pulver nimmt der Kranke, wenn sein Uebel von der Art ist, daß er die Zeit des Anfalls ½ Stunde voraus weiß, vor dem Eintritte desselben einen reichlichen Theelöffel voll in etwas lauwarmem Biere ein, legt sich darauf zu Bette und trinkt noch etwas lauwarmes, schwaches Bier nach. Hierauf wird er in einen starken Schweiß verfallen. Nachdem dieser vollkommen abgewartet ist und der Kranke trockene, durchwärmte Wäsche angelegt hat, kann er aufstehen. Am folgenden, dritten, sowie am sechsten Tage wird dasselbe Verfahren wiederholt. Bei Kindern wird die Gabe nach Maßgabe des Alters verringert. Ein Kind an der Brust erhält ungefähr den dritten Theil und dieser wird anstatt des Bieres ihm mit der Muttermilch eingegeben.

Die zu beobachtende Diät ist, daß der Kranke sich einige Monate lang aller starken Getränke, aller harten, schwer verdaulichen Speisen, des gesalzenen und geräucherten Fleisches und sauerer Speisen enthält. Nachtheilig ist dieses Mittel nie geworden. Starke vertragen es so gut, als Schwache.

Viele Versuche haben dies Mittel bewährt, so daß das Uebel nie wiedergekehrt ist.

Suhl, den 21. September 1836.

Witzig, Schullehrer.

In vielen Fällen hat sich auch folgendes Mittel gegen Epilepsie bewährt: Man giebt dem Patienten vor dem Anfalle, oder während desselben 2 Eßlöffel voll Provenceröl, in welchem 1 Eßlöffel voll fein gestoßener Kanarienzucker eingerührt worden ist. Sind die Patienten schon viele Jahre mit der Epilepsie behaftet, so wiederholt man die Anwendung dieses Mittels zum zweiten und dritten Male. Bei Kindern von 4 Jahren und bei Patienten bis zum 16. Lebensjahre, wo die Epilepsie noch nicht so tief eingewurzelt ist, muß man nach Beschaffenheit der Umstände die Gabe vermindern.

Der Kranke muß übrigens sehr strenge Diät halten, namentlich alle schwer verdaulichen Speisen und erhitzenden Getränke ganz vermeiden. Nach Osiander verdienen unter den diätetischen Rathschlägen gegen habituelle Epilepsie Reisen und Milchdiät das größte Zutrauen.

---

23. Erkältung.

Unmittelbar nach einer Erkältung wirkt bei sonst gesunden Personen ein Glas Punsch, oder ein Aufguß auf vermischtem grünen und schwarzen chinesischen Thee mit Zucker und Milch, auch wohl einem kleinen Zusatz von Rum sehr wohlthätig, indem mit einem Gefühl von Erwärmung und durch Wiederherstellung der unterdrückten Hautthätigkeit Uebelbefinden und Mattigkeit bald verschwinden.

Wenn man sich bei feuchter, kalter Witterung katarrhalische Beschwerden, als: Halsweh, Schnupfen, Husten ꝛc. zugezogen hat, so nehme man seine Zuflucht zum Hollunderblüthenthee, von welchem man einige Tassen recht warm trinkt. — Man kann auch einige Tropfen Kirschgeist auf die Hollunderblüthen fallen lassen, ehe man sie mit heißem Wasser übergießt, und den Thee mit Zucker versüßen.

---

24. Fettsucht, die, zu heilen.

Es ist eine der lästigsten Krankheiten, in der der Körper Neigung zu einer übermäßigen Fettbildung zeigt, woraus schreckliche Schmerzen entstehen und oft ein früher Tod herbeigeführt wird.

Soll eine Heilung herbeigeführt werden, so muß der Kranke sich vor allen Dingen aus seiner gewohnten Lebensweise herausreißen und Anfangs sich eine mäßige, dann aber immer stärkere Bewegung im Freien machen. Den Genuß von mehligen Speisen und kräftigen Fleischarten, ebenso den von starken Bieren und Weinen muß er gänzlich meiden. Er muß früh aufstehen und sich eine körperliche Beschäftigung zu eigen machen, so z. B. durch Holzsägen, Drechseln, Graben u. s. w.

Bei einer solchen Lebensweise wird der Leidende sicherlich bald Linderung verspüren und mag er dann noch sich der Pilnauer Bitterwässer sowie der Carlsbader Mineralqnellen bedienen.

Von günstigem Erfolg hat sich auch der Gebrauch der weißen Seife bei diesem Leiden gezeigt, welche, in Wasser aufgelöst, zu 1 Quentchen und später bis zu 1 Loth jeden Abend genommen und längere Zeit fortgebraucht wird.

---

25. Fieber, kaltes, Mittel dagegen.

Unter diesem Titel macht in der Breslauer Zeitung ein Herr H—n folgendes bekannt:

Vor vielen Jahren hielt sich im preuß. Staate ein französischer Offizier auf, der bei einem Arzte wohnte. Derselbe wurde später gefährlich krank und theilte kurz vor seinem Tode demselben aus Dankbarkeit für seine treue Pflege nachstehendes Mittel gegen das Fieber mit. Der Arzt wandte das Mittel bei seinem Fieberkranken an und war über die schnelle Heilung erstaunt. Der französische Offizier hatte den Arzt verpflichtet, dieses Recept nur für seine Praxis zu benutzen und es niemand Anderem mitzutheilen. Der Doctor hielt sein Versprechen, doch war es nicht zu vermeiden, da das Medicament in der Apotheke angefertigt wurde, daß das Recept bekannt ward. Wie schwer sich Fieber kurieren lassen, wird Jeder wissen.

Im Jahre 1827 lag ein Viertheil des Breslauer Militairs in den Lazarathen; der Reconvalescenten nnd Wiedergenesenen waren sehr wenige und Manche haben sich noch Jahre lang mit dem Fieber herum getragen. Als Gegensatz führe ich an, daß drei meiner Geschwister von nur einmaligem Gebrauch dieses Medicaments total vom Fieber befreit waren, ja sogar eine Schwester von mir, die nahe daran war, die Wassersucht zu bekommen, sofort vom Fieber verlassen wurde.

Recept.

$2\frac{1}{2}$	Loth	Aloë succo trina,
$\frac{1}{4}$	"	Agaricus,
$\frac{1}{4}$	"	Radix Rhei,
$\frac{1}{4}$	"	Ammoniac,
$\frac{1}{4}$	"	Radix Gentianae,
$\frac{1}{4}$	"	Theriac Venetian,
$\frac{1}{4}$	"	Radix Zedoariae,
$\frac{1}{4}$	"	Crocus orientalis.

Hierauf gießt man zwei schlesische Quart starken, reinen Nordhäuser Kornbranntwein und läßt es 13 Tage in gemäßigter Wärme stehen, dann kann man es sogleich gebrauchen. Wenn das Fieber sich zum dritten Male einfindet, aber durchaus nicht früher, nimmt man, wenn nach dem Frost die Hitze eintritt, einen Eßlöffel voll von dieser Medicin und es wird selten nöthig sein, noch ein zweites Mal einzunehmen, weil in der Regel das Fieber schon nicht mehr wieder kommt.

Man lege, wenn der Fieberanfall vorbei ist, ein frisches Ei mit der Schale in ein Weinglas und gieße so viel rothen Wein darauf, als nöthig ist, um das Ei ganz zu bedecken. Dieser Wein verliert nach 6 bis 8 Stunden seine rothe Farbe und wird ganz blau, wahrscheinlich von dem aus der Eischale an sich gesogenen Kalk und andern Stoffen, weche das specifische Heilmittel auszumachen scheinen. Bis zur Wiederkehr des Fiebers läßt man das Glas bedeckt, nimmt bei dem ersten Ge-

fühle des Frostes das Ei aus dem Weine und trinkt denselben. Gewöhnlich wird nach dem ersten Gebrauche das Fieber heftiger, nach dem zweiten ist der Fieberanfall weit schwächer und nach dem dritten bleibt das Fieber oft ganz weg. Nach dem Gebrauche dieses Mittels stellen sich auch nie Rückfälle ein.

Ein anderes Mittel gegen das kalte Fieber ist folgendes;

Man nimmt so viel guten Hopfen, als man mit drei Fingern fassen kann, übergießt diesen mit einem halben Quart kochenden Bieres, und läßt den Hopfenaufguß, ohne ihn weiter zu kochen, eine halbe Stunde lang in gleichförmiger Hitze aufweichen, alsdann wird die Flüssigkeit abgegossen und der Hopfen ausgepreßt. Diesen Aufguß trinkt der Patient vor Schlafengehen so heiß, als er es vertragen kann.

Als sehr sicheres Mittel gegen das kalte Fieber muß die Chinarinde, das Chinin und Cinchonin empfohlen werden, wovon Erwachsene 12 Gran und Kinder 6 Gran bedürfen, welche man für Kinder zu 1 Gran, für Erwachsene zu 2 Gran, mit 10 Gran Milchzucker vermischt und dem Kranken alle 2 bis 3 Stunden eingiebt. Von der Chinarinde läßt man 1 Loth mit 1 Pfund Wasser bis zur Hälfte einkochen und giebt dem Kranken alle 2 Stunden 1 Eßlöffel voll.

---

26. Finnen, Blüthen u. s. w. zu vertreiben.

Die Finnen sind meist kleine, entzündete Knötchen, die besonders im Gesicht im Jünglingsalter (selten später und dann bei dem weiblichen Geschlechte) vorkommen und sind eher ein Zeichen von Gesundheit, als vom Gegentheil.

Da diese kleinen Knötchen aber allerdings nicht hübsch aussehen, auch kleine bläulich-rothe Flecken hinterlassen, so sieht man sich gern von denselben befreit. Man wendet dagegen ein Waschwasser an, bestehend aus einem Theil Weingeist und zwei Theilen Rosen- oder Hollunderblüthen-Wasser, dem man, sobald sich die Finnen mehr entfernen, etwas Salzsäure oder Salmiakgeist zusetzen kann. Man betupft jedoch die Finnen nur hiermit.

Oder man gießt ein Quart siedendes Wasser auf eine Unze gestoßenen Schwefel, läßt dieses 12 bis 24 Stunden stehen, gießt es alsdann ab und benutzt es als Waschwasser. Zugleich mit den Finnen kommen häufig die sogenannten Mitesser vor, die man oft schon für Würmer gehalten hat, die aber weiter nichts sind, als ein verdickter Schleim in den kleinen Talgdrüsen der Haut, dessen äußere Seite durch die Luft, oder durch Schmuz geschwärzt wird und der, wenn man ihn herausdrückt, wie ein Wurm mit einem schwarzen Kopfe aussieht. Man halte auf offenen Leib und wasche sich täglich mit Seife oder mit einer Auflösung von Potasche und reibe sich mit einem groben Handtuche ab.

Eine Abart der Finnen, oder die Finnen im vergrößerten Maßstabe, bilden das sogenannte Kupfergesicht, den Kupferhandel. Entweder sieht das ganze Gesicht kupferig aus, oder vorzugsweise um die Nase. Alle äußern Reizmittel nützen in diesem Falle nichts, dagegen befleißige sich der Patient einer strengen Diät.

Der berühmte Arzt Heim empfiehlt als sehr wirksam folgendes Mittel:

Flüssige Spießglanzseife 2 Quentchen, Coloquintentinctur 2 Loth und dieses vermischt. Dreimal täglich 30 bis 40 Tropfen in Haferschleim zu nehmen.

Um rothe Flecke aus dem Gesichte zu vertreiben, lasse man 4 Loth Grindwurz (Rumex acutus) in 2 Pfund Regenwasser bis zur Hälfte einkochen und wasche damit die Flecke.

Einfache ungewürzte Nahrungsmittel, Herstellung der Ausdünstung blutreinigende Mittel, Molken, warme Bäder, Cremor tartari — sind wirksame Mittel gegen Finnen im Gesichte.

Das so viel gerühmte Kummerfeld'sche Waschwasser besteht aus:

1 Loth gewöhnlicher ungewaschener Schwefelblume,
$^1/_6$ Quentchen Kampher,
$^1/_2$ Pfund Flußwasser.

---

27. Flechtenausschlag von Grund aus zu heilen.

Man nimmt die Blüthen des Ginsters (Genista tinctoria), trinkt von demselben, grün oder getrocknet, des Morgens drei Tassen Thee, welcher wie gewöhnlicher Thee bereitet wird. Als Frühstück kann man später Milch, Selterwasser mit Milch, oder gewöhnlichen Thee genießen. Kaffee, Branntwein und Bier, sowie fette, gesalzene Speisen sind während der Cur zu vermeiden. Anfangs wird diese Cur zwar etwas angreifen und die Flechten werden sich noch stärker zeigen, als bisher, aber nur, um nach einigen Wochen für immer zu vertrocknen.

Der Pastor Schlägel in Hameln macht in der Spener'schen Zeitung 1835, Nr. 173. Beilage, die vortreffliche Wirkung dieses Thee's ebenfalls öffentlich bekannt.

Denselben Erfolg erhält man durch den Gebrauch der Genista scoparia (Spartium Scoparium L.), des gemeinen Ginsters.

Gegen die meisten Flechten sind äußere Schwefelmittel wirksam, sowohl in Salbenform, als in der Gestalt von Dämpfen und Bädern.

Außerdem werden noch folgende Mittel gegen Flechtenausschlag empfohlen:

1) Abkochung von Rettigkraut zum Waschen.

2) Das Abwaschen mit Kleienwasser, Seewasser, Eigelb mit etwas Safran.

3) Bloßes häufiges Abwaschen mit lauem Seifenwasser ist schon hinreichend, die Flechten zu heilen.

4) Abkochung der grünen Wallnußschale zum Waschen.

5) Man nimmt die frischen Blätter des Klettenkrautes, zieht die obere Haut ab, legt dasselbe auf die Flechten und wechselt täglich mit neuen Blättern ab.

6) Man bestreiche die kranken Hautstellen täglich früh mit reinem Eiweiß und lasse es ungefähr eine halbe Stunde bis zum Waschen sitzen.

7) Ein englischer Arzt empfiehlt folgendes Verfahren: Er drückt einen Badeschwamm in lauem Wasser aus, bestreut ihn mit Hafermehl und reibt den kranken Theil damit eine Zeit lang. Dies wird mehrere Male des Tages wiederholt, nachher die Haut abgewaschen, getrocknet und dann Oel, mittelst eines Pinsels, aufgetragen und bedeckt.

8) Die sogenannten Frühlingscuren blutreinigender Kräuter und Säfte, Molken, Buttermilch, Bitterwasser, Kreuzbrunnen und Egersalzbrunnen sind hier sehr hilfreich. Von der größten Wichtigkeit ist aber die Lebensordnung bei der Cur der Flechten. Der Kranke muß einfach und regelmäßig leben, viel Wasser trinken, reifes Obst und andere leichte Vegetabilien vorzugsweise essen; geräucherte, stark gesalzene, fette Speisen und Branntwein vermeiden, oft warm baden und in freier Luft sich viel Bewegung machen.

9) Man lasse angezündetes Papier auf einem zinnernen Teller verbrennen, bis sich auf dem Boden des Tellers ein oder mehrere Tropfen Oel sammeln. Mit diesem Oele bestreiche man die kranken Hautstellen und widerhole dies öfters, bis er verschwindet. Ohrenschmalz auf dergleichen kranke Flecke gestrichen, soll gleichfalls helfen.

---

28. Fleisch, wildes.

Oft entsteht an verwundeten Stellen sogenanntes wildes Fleisch, welches die Heilung der Wunde verzögert und weggebeizt werden muß. Dies geschieht am besten mit pulverisirtem, gebrannten Alaun, welcher täglich einigemal aufgestreut wird. Auch zerriebener feiner Zucker bringt den Ansatz von wildem Fleisch weg; oft genügt ein Druckverband mit Heftpflasterstreifen.

---

29. Frostbeulen aus dem Grunde zu heilen.

Hat man die Hände erfroren, so daß sie noch nicht aufgebrochen sind, so ist das einfachste aber bewährteste Mittel das Waschen mit ganz kaltem Wasser. Man thue dies, so oft es geht, des Tages über und wenn es fünfzig Mal wäre, trockene sich aber jedesmal aufs Sorgfältigste ab.

Der Frostschaden wird hierdurch nicht allein für den Augenblick geheilt, man hat auch den Vortheil dadurch, daß die Haut durch das kalte Wasser sehr abgehärtet wird und man die Hände nie wieder erfriert. Bei erfrorenen Füßen dies Mittel auch anzuwenden, würde zu umständlich sein, wir können daher als ein wirksames Mittel den Tischlerleim empfehlen. Derselbe wird dick gekocht und warm auf die leidende Stelle gelegt und ein ebenfalls mit Leim bestrichenes Papier darüber gedeckt. Nach einigen Tagen schon werden die Schmerzen nachgelassen haben, nur muß Alles mit lauwarmem Wasser sorgfältig abgewaschen werden.

Als ganz vorzüglich und immer sehr wirksam bewährt sich das Diakilonpflaster (das unter dem Namen Diakonuspflaster im Volke bekannt ist und so in den Apotheken häufig verlangt wird). Dasselbe streicht man dünn auf Leder und legt es auf die kranken Stellen. Es zieht nicht nur sehr bald den Frost heraus, sondern heilt auch jede offene Wunde schnell wieder zu und ist aller Schmerz gleich nach dem Aufliegen wie verschwunden.

Als vorzüglich wirksames Mittel ist in neuerer Zeit häufig folgendes empfohlen:

Man trockene die Schalen von Samengurken und hebe sie zum gelegentlichen Gebrauch auf. Will man nun einen Frostschaden heilen, so werden diese Gurkenschalen in eine Mischung von Wasser und Essig aufgeweicht und auf die leidende Stelle gelegt. Dies einige Male wiederholt, soll sehr gute Wirkung thun.

30. Frostbalsam, einen guten, zu bereiten.

In einem gewöhnlichen irdenen Geschirre lasse man 4 Loth reines Schweineschmalz gelinde schmelzen und füge dann 2 Quentchen gute Salpetersäure oder Scheidewasser hinzu, rühre mittelst eines Glasstabes das Ganze gut um und erhalte es so lange auf dem Feuer, bis keine Blasen und saueren Dämpfe mehr aufsteigen. Man läßt das Ganze etwas erkalten, gießt es dann in eine Schachtel und verwahrt es zum Gebrauche. Am zweckmäßigsten geschieht die Arbeit im Freien, oder unter einem Schornstein, um den Dämpfen auszuweichen.

31. Fußkrampf, Mittel dagegen.

Waschen der Füße und Beine mit frischem Brunnenwasser vor dem Schlafengehen und starkes Reiben mit einem rauhen Schwamme oder wollenen Tuche bei dem Abtrocknen, ist ein erprobtes Mittel zur

Verhütung des Krampfes. Das Waschen muß aber oft wiederholt werden. Auch Schwefelfaden um die schmerzhaften Stellen gewickelt und den Strumpf darüber gezogen; auch Bündel von Rosmarin um die Füße gelegt und darauf gebunden, sollen den Krampf mildern.

Schröpfköpfe an die Unterschenkel, Senfteige an die Waden und warme Fußbäder mit Senfmehl oder Salz — sind erprobte Mittel gegen Fußkrampf.

Von guter Wirkung ist auch das Waschen des Fußes mit heißgemachtem Rum und einige Tassen Thee mit Rum getrunken.

Das angegebene Uebel hat gewöhnlich seinen Grund in anomaler Gicht, oder Hämorrhoidalstockungen, die zuerst geheilt werden müssen. Ein Besänftigungsmittel im Anfalle ist das Umwickeln des Gliedes mit Schwefelfaden und das beständige Tragen eines Magnets in der Gegend des großen Trochanters des leidenden Schenkels.

Außerdem würde noch der innere Gebrauch des Extract nucis vomicae, zu $^1/_1$ bis $^1/_6$ Gran täglich mehrere Mal genommen, besonders dann von Nutzen sein, wenn das Uebel von unterdrücktem Fußschweiß herkommen sollte, der durch dieses Mittel bestimmt wieder hergestellt wird. Größtentheils entsteht solcher Krampf aus erhitzten und wieder kalt gewordenen Füßen; vielleicht durch Tanz u. s. w., in welchem Falle es rathsam ist, die Strümpfe beim Schlafengehen nicht auszuziehen, sondern anzubehalten.

---

32. Fußschweiß, unterdrückten, wieder herzustellen.

Schweißige Füße sind an und für sich ein lästiger Uebelstand, werden aber auch im höchsten Grade gefährlich, wenn der Fußschweiß durch irgend eine Veranlassung absichtlich oder zufällig unterdrückt wird. Eine solche Unterdrückung führt häufig zu sehr unangenehmen, schmerzhaften und selbst lebensgefährlichen Uebeln, welche auf keine Weise gehoben werden können, wenn es nicht vorher gelang, den Fußschweiß wieder herzustellen. Um dies zu bewirken, nehme man Roggen- oder Weizenkleie, lasse dieselbe in Backöfen heiß machen und schütte davon etwa eine Hand hoch in einen Kübel, setze die Füße darauf und werfe dann die Kleie rund um die Füße herum, so daß sie bis über die Wade bedeckt werden und zwar so heiß, als man es nur leiden kann und lasse die Füße eine halbe Stunde darin stehen. Oder man erhitze Birkenlaub in einem Gefäße über Kohlen, thue es in ein Säckchen und stecke die Füße hinein, während man dabei im Bette liegt.

Man mische unter 2 Maß weißen Sand $^1/_4$ Pfund Senfmehl, erwärme beides so stark, als man es vertragen kann und lasse die Füße einige Mal des Tages $^1/_4$ Stunde lang trocken hineinsetzen. In der Zwischenzeit trage man eine Zeit lang Socken von Wachstaffet; fortwährend aber wollene Strümpfe.

Man mache Umschläge von gekochten Kartoffeln auf die Füße. Man trage Gummischuhe, sowohl am Tage, als des Nachts, auf den bloßen Füßen. — Man trage fein gestoßenen Senf in den Strümpfen, Sohlen von Gemshaaren.

33. Füße, kalte.

Diejenigen Menschen, welche überhaupt schwächlicher Constitution und häufig mit Krämpfen beladen sind, so wie auch diejenigen, welche einen schwachen Magen haben und an Blähungsbeschwerden leiden, klagen häufig über kalte Füße und kalte Hände, die nicht selten eiskalt und feucht sind. Diese haben nun vorzüglich auf warme Fußbekleidung zu achten, dürfen nur wollene Strümpfe tragen, müssen diese täglich wenigstens einmal wechseln, und um sich vor Nässe zu schützen, Korksohlen, Sohlen von Pferde- oder Hundehaaren, oder auch von Hutfilz in die Schuhe oder Stiefeln legen. Sie dürfen keine sitzende Lebensart führen, müssen sich vor Ueberladung des Magens hüten, nur leichte Speisen genießen, und sich häufige Bewegung machen. Da dieses Uebel meistens Folge eines schwachen Magens und einer fehlerhaften Verdauung ist, so können solche Personen sich des Pomeranzen-Elixirs mit Nutzen bedienen. Man nimmt davon einen Theelöffel voll mit Wein zwei Stunden vor dem Mittagsessen. Außerdem sind Waschungen der Füße mit Ameisenspiritus oder erwärmtem Rum hier heilsam.

34. Füße, wundgelaufene, zu heilen.

Diesem Uebelstande vorzubeugen, der namentlich auf längern Fußreisen zur wahren Qual werden kann, wasche man jeden Abend die Füße mit Branntwein, besser noch mit Rum und trage nicht zu weites, auf keinen Fall aber drückendes Fußwerk. Auch trage man auf Fußreisen nicht wollene, sondern baumwollene Strümpfe, die noch nicht geflickt sind und bestreiche dieselben innerlich an denjenigen Stellen, wo man das Wundlaufen fürchtet, täglich vor dem Ausmarsch mit etwas Talg von gewöhnlichem Talglichte. Vorzüglich hüte man sich bei solchen Reisen neuer Schuhe oder Stiefeln sich zu bedienen, die sich noch nach dem Fuße ziehen und leicht wunde Stellen hervorbringen. Ist dies Uebel

aber schon eingetreten, so lege man Lappen oder Charpie, mit Hirschtalg bestrichen, auf die wunden Stellen und sollte das nicht helfen, so wasche man dieselben mit Bleiwasser, alsbald wird sich die Entzündung verlieren, die Wunde austrocknen und der Fuß zum Weiterwandern geschickt sein.

---

35. Gedächtniß, ein sehr vorzügliches, zu erlangen.

In der Regel rührt ein gar zu schlechtes Gedächtniß von physischen Ausschweifungen, oder erschöpfenden Krankheiten her. In diesem Falle würden die so häufig in medicinischen Rathgebern promphaft angepriesenen Mittel (als da sind: Melissenkraut, Eberkraut, Lorbeerblätter, Isopkraut, Rosmarin, Lavendelblätter u. s. w., wenig nützen. So folgen gewöhnlich noch eine Unzahl der verschiedensten, sich oft entgegenstehendsten Mittel, die gestoßen, zusammen vermengt, destillirt und so genossen werden sollen) den größten Nachtheil auf Körper und Geist ausüben. Diese Compositionen haben allerdings, wie alle solche Medicamente, etwas sehr aufregendes — aber in der Nachwirkung eben um so mehr Erschlaffendes und Zerstörendes. Die Anwendung des kalten Wassers zeigt sich auch hier wahrhaft specifisch. Man wasche alle Morgen mit recht frischem, eben erst geschöpftem Wasser Stirn, Augen, Nacken und Unterleib und man wird sehr bald die überraschendsten Resultate gewahren.

Ist Gedächtnißschwäche angeboren, so giebt es kein besseres Mittel, als das Gedächtniß durch tägliches Memoriren zu stärken.

---

36. Gelbsucht, die zu heilen.

Die Gelbsucht entsteht daraus, daß die Galle ins Blut tritt, woraus die gelbe Farbe entspringt.

Einige Aerzte rathen das Trinken des frischen Gurkensaftes als sehr wirksam an und sollen täglich mehrere Tassen dieses Saftes genossen werden.

Vorzüglich hat man indeß bei dieser Krankheit sympathetische Mittel angewandt. So z. B. werden mehrere glaubwürdige Fälle berichtet, daß durch das Uriniren des Kranken auf frischem, noch warmem Pferdemist, einige Tage wiederholt, die baldige Genesung erfolgte.

Ebenso soll die täglich mehrmals wiederholte, einige Minuten lange Beschauung der glatten Oberfläche eines Pechfasses von guter Wirkung

sein. So wird ferner gerühmt, der Patient solle seinen Urin auf ein leinenes Tuch abschlagen, das dann an der Luft getrocknet wird und dies öfter mit demselben Tuche wiederholt werden. Das Tuch wird gelb, der Patient aber von dieser Farbe befreit.

Es darf uns weiter nicht auffallen, daß hier mehrere sympathetische Kuren mit angeführt werden. Es hat wohl Jeder schon an sich selbst erfahren, wie sehr wirksam meist gerade solche uns oft nicht erklärliche Mittel und Kuren in vielen Krankheitsfällen angewandt werden. Auch die tüchtigsten vorurtheilsfreiesten Aerzte machen sehr häufig von ähnlichen Mitteln mit bestem Erfolge Gebrauch.

Man vergleiche „Sympathetischen Hausschatz, oder die Heilung durch Sympathie u. s. w.“ Ein Buch für das Volk von Dr. Otto Graf, prakt. Arzte zu Kirchberg. Grimma, Verlags-Comptoir.

Ein anderes Mittel gegen die Gelbsucht ist folgendes:

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Haferkerne, eine Hand voll zerschnittene Hindläuftwurzel und kocht beides in 12 Maß Wasser bis zur Hälfte ein. Zu den durchgeseihten 6 Maß nimmt man 1 Loth reinen Salpeter und 12 Loth Zucker, läßt es am Feuer aufkochen, hierauf das Ganze 24 Stunden im Keller stehen, worauf Alles abgeklärt und zum Genuß aufbewahrt wird. Dieses Mittel wird 3 Wochen lang täglich zum gewöhnlichen Getränk mäßig genossen.

Die Anwendung des rohen Eidotters in der Gelbsucht ist so allgemein, daß man vermuthen muß, sie gründe sich auf mehrfache Beobachtung von guter Wirkung desselben. Man läßt alle Morgen 2 bis 3 Eidotter verschlucken, oder unter Zuckerwasser verrührt trinken, neben Cremor-Tartari-Wasser oder Weinsteinmolken. Auch der Genuß von Selter- oder Bilinerwasser ist sehr anzurathen. Von guter Wirkung sind dabei warme Bäder, mit dem Wasser beigemischtem Gersten- oder Bohnenmehl, und sanfte Frictionen des ganzen Körpers, besonders der Lebergegend.

---

37. Gesichtsschmerz, gegen den.

Man löse 4 Gran Sublimat (Quecksilbersublimat) in 1 Unze destillirtem Wasser auf, befeuchte damit sehr stark ein Stückchen Leinwand und lege diese auf die schmerzhafte Stelle. Sowie die Leinwand trocken geworden, befeuchte man sie vom neuen und fahre damit fort, bis auf der Haut ein sehr starkes Brennen, eine Röthe und ein frieselähnlicher Ausschlag entsteht.

Der Gesichtsschmerz ist dann verschwunden, die Oberhaut geht ab und das Uebel ist geheilt.

---

38. Geschwülste zu zertheilen.

Man bedient sich des Fichtenharzes (eine klebrige Masse, die aus den Fichten fließt), das auf Leder gestrichen auf skrophulöse Drüsen und hartnäckige Geschwülste gelegt, sehr zertheilend wirkt.

Geschwülste, Brandschäden, Ueberbeine, alte Geschwüre, Durchliegen, Hühneraugen, werden am leichtesten durch folgendes Pflaster geheilt:

Drei Hände voll frische Rosenblätter werden mit einem Pfunde grünen Baumöls etwas aufgekocht und wenn die Masse abgekühlt ist, so wird sie in eine Flasche gethan, mit durchlöcherter Blase verbunden und des Sommers an die Sonne gesetzt. Im Herbst, wenn man Rüben haben kann, wird das Pflaster gekocht. Das Baumöl mit den Rosenblättern wird in einem geräumigen eisernen Topfe nochmals gekocht und gleich beim ersten Sieden gieße man den gepreßten und reinfiltrirten Saft von vier großen weißen Rüben hinzu und läßt Alles eine Viertelstunde kochen. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird ein halbes Pfund fein geriebene rothe Mennige hineingeworfen und vorsichtig und langsam unter stetem Umrühren auf einem Kohlenfeuer so lange gekocht, bis das Pflaster braun ist und Tropfen desselben auf einem kalten, zinnernen Teller sich ablösen. Ist die Masse abermals wieder abgekühlt, so mischt man drei Loth Kampher, den man mit einigen Tropfen Branntwein klein gerieben hat, drei Löffel voll Baumöl in ein Loth peruvianischen Balsam untereinander und gießt die Mischung in die warme Pflastermasse, rührt Alles untereinander und läßt sie erkalten.

Gegen die genannten Schäden wird das Pflaster auf dünnes Leder gestrichen und alle 24 Stunden frisch aufgelegt.

---

39. Gichtpapier und Gichttaffent anzufertigen.

Das englische Gichtpapier und der englische Gichttaffent, deren Bereitung die Speculation bisher geheim hielt, werden auf folgende Weise angefertigt.

Eine Unze Euphorbiumharz, 1/2 Unze gepulverte Canthariden (spanische Fliegen) und 5 Unzen Alkohol werden 8 Tage digerirt; in dem Filtrat löst man 2 Unzen weißes Colophonium und 1 1/2 Unze venetianischen Terpentin auf und bestreicht mit diesem Firniß gewöhnliches Briefpapier 3 Mal, Taffent 4 bis 5 Mal mittelst eines Pinsels.

Die Anwendung dieses Papiers oder Taffents ist sehr zu empfehlen gegen rheumatische Beschwerden. Indem es die atmosphärische Luft von den kranken Körpertheilen, die damit bedeckt werden, abhält und Erkältungen der Hauptorgane vorbeugt, reizt er zugleich die äußere Haut und

leitet so gewissermaßen die krankhafte Thätigkeit nach Außen. Eben so vortreffliche Dienste leistet das Gichtpapier gegen durch Erkältung zugezogenen Husten, wenn man die Brust damit bedeckt.

---

40. Gicht, die, und Zachariäs Heilpflaster.

Da der Körper zuweilen den Gichtstoff auf die Weise ausscheidet, daß sich zuerst auf der Hautoberfläche ein kleiner, röthlicher Punkt, welcher beim Berühren sehr schmerzt, zeigt, nach und nach entzündlicher, röthlicher und schmerzhafter wird, sich bis zur Größe einer Erbse etwa erweitert, eine harte Umgebung und zuletzt eine sehr zähe Eiterung mit Blut vermischt bildet, welche man durch Aufstechen und Drücken zur Ausscheidung führt, so habe ich gefunden, daß man diese fast ohne Schmerzen am leichtesten in Zeit von 8 bis 14 Tagen heilt, wenn man eine solche Stelle mit der im folgenden angegeben, leicht anzufertigenden Salbe täglich öfters einreibt oder bestreicht, wenn zu heftiger Schmerz das Einreiben nicht verstattet. Man nehme etwa für ½ Groschen Potasche (Kali) und gieße so viel Wasser darauf, daß sich die Potasche nicht ganz auflöst, worauf man eine gesättigte Auflösung derselben erhält. Hat diese nach mehrmaligen Umrühren einige Stunden gestanden, so nehme man von der klaren Auflösung 1 Eßlöffel voll und eben so viel gewöhnliches, gereinigtes Brennöl, fülle beides in ein Arzneiglas, pfropfe es und schüttele es tüchtig durcheinander, so hat man eine flüssige, milchartige Salbe, welche zum Gebrauche so aufbewahrt und jedes Mal vorher umgeschüttelt wird. Diese Salbe heilt gründlich offene Gicht und sehr tiefe Brandwunden, andere bösartige Geschwüre und Ausschläge, aufgesprungene Lippen und Hände damit eingerieben, Verhärtungen in der Haut ohne Anwendung anderer Mittel und wo der Ueberschuß an Potasche in derselben beim Gebrauch zu sehr im Anfange schmerzt, mischt man mehr Oel zu, wozu man auch ein feineres oder wohlriechendes anwenden kann. Die gesättigte Potaschenauflösung dient ferner, verdünnt, als Reinigungsmittel für den Körper statt der oft schlechten Seife.

---

41. Gicht, wirksame, Mittel dagegen.

1) Alle schweißtreibenden Mittel mögen wohl von einigem mehr oder minder lindernden Einfluß bei diesem Leiden sein. Als besonders

wirksam werden indeß die Knospen der schwarzen Johannisbeere, als Thee gekocht und des Morgens im Bette getrunken, gerühmt.

Man warte dann den Schweiß im Bette ab.

2) Ebenso thut Meerrettig gute Dienste. Derselbe wird gerieben auf die schmerzhaften Stellen gelegt, ebenso die Blätter des Meerrettig.

3) Ein gegerbtes Hundefell wird auch häufig angewandt. Auch ist uns bekannt, daß mit diesem Uebel Behaftete einen kurzhaarigen Hund mit in ihrem Bette schlafen ließen, wonach sich Verminderung der Schmerzen zeigte.

4) Man nehme alle Morgen 2 bis 3 Gran Ingwer in etwas Milch, oder auch mit Zucker oder Butter.

5) Der Allgem. Anz. d. Deutschen, Jahrg. 1837, Nr. 152, giebt folgendes Mittel und rühmt es als sehr wirksam:

Man nehme für 1 Groschen Alaun, nähe diesen ungepulvert in kleine Stückchen in feine Leinwand und hänge ihn an die schmerzhaften Stellen des Körpers. Schon nach einigen Stunden fanden die Kranken Linderung und konnten, was sie vorher nicht vermochten, schlafen und gehen. Bergleute u. s. w., welche an nassen Orten arbeiten, müssen diese Umschläge möglichst vor Auflösung schützen, — sowie Feuerarbeiter die Verdünstung durch starke Hitze zu meiden haben.

6) Weingeist wird über Fichtensprossen, Guajakholz, Sassafrasholz und Wachholderbeeren abgezogen und die leidenden Theile damit eingerieben.

7) Eine Unze getrockneter oder zwei Unzen frischer Klettenwurzeln werden mit 12 Unzen Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, mit Honig oder Süßholz versüßt und tassenweise getrunken.

8) Bei podagraischen Schmerzen und Steifigkeit der Füße setze man die Füße zwei Mal des Tages auf einen Stock, der über einen mit heißem Wasser gefüllten Eimer gelegt ist, schließe den aufsteigenden Dunst durch übergehängte Tücher ein und lasse das Wasser durch erhitzte Steine heiß erhalten.

9) Linné empfahl, um drohende Gichtanfälle zu verhüten, viel Erdbeeren zu essen; sowie er selbst solche Anfälle bekam, aß er eine Schüssel voll Erdbeeren und war am folgenden Tage gesund. Er wiederholte dies drei Jahre hintereinander bei jedem podagraischen Anfalle und bekam die Krankheit nie wieder.

10) Das vom Kaiser Napoleon für 24,000 Francs erkaufte Gichtmittel des Dr. Radies besteht aus Mokka-Balsam, rother Fieberrinde, Safran, Sassaparille, Salbei und Alkohol.

11) Man läßt 1 Loth ungebrannten Kaffee im Mörser zerstoßen oder mahlen, mit einigen Tassen Wasser kochen und davon eine große Tasse voll mehrere Morgen nüchtern im Bette trinken und die danach vermehrte Transspiration liegend abwarten.

12) Bäder aus Seifen und Schwefelleber mit Wasser gekocht, so daß auf 4 Flaschen Wasser 2 Loth Schwefelleber und 4 Loth Seife kommen, können selbst gegen Gichtknoten sehr vortheilhaft benutzt werden.

13) Ein 75jähriger Mann, der seit mehreren Jahren an der Gicht gelitten und ganz elend und contract geworden war, heilte sich durch

folgendes, ihm angerathenes Mittel. Er nahm 1 Quart Moselwein, that 4 Loth gemahlenen, schwarzen Senf hinein, ließ es einige Tage in der Wärme stehen, seihete es nachher durch und trank täglich früh im Bette ein Weinglas voll davon. Hierauf blieb er noch einige Stunden im Bette und wartete den Schweiß ab. Dabei aß er zu allen Speisen, wenn es sich nur einigermaßen schickte, Mostrich.

14) Das Einreiben des Essig-Aethers ist das beste Mittel gegen alle rheumathischen Beschwerden und Gliederreißen. Die Anwendung besteht darin, daß man alle 12 Stunden in der ganzen Strecke des leidenden Theils den Essig-Aether einreibe und nachher den Kranken warm im Bette erhält. Bei der dritten Einreibung fühlt man gewöhnlich schon Besserung und nach der sechsten völlige Gesundheit.

15) Gicht-Balsam. Zwei Theile Seife, einen Theil Kampher, etwas Safran und Regenwürmergeist mit Ameisenspiritus zusammen zu einer Salbe gemischt und täglich die leidenden Theile einige Male gut damit eingerieben, welche zuvor mit einer starken Haarbürste gerieben werden müssen.

16) Kornbranntwein, mit Kalkwasser zu gleichen Theilen gemischt, zum Waschen, mildert am meisten das heftige Jucken bei oder nach dem Gichtanfalle.

---

42. Gliederschmerz, rheumatischer.

Hausmittel dagegen sind:

1) Den leidenden Theil mit frischer Kammwolle, gewärmtem Hanfwerg, oder mit einem Säckchen bedecken, welches mit heißer Weizenkleie gefüllt ist. Auch sollen aufgelegte Krusten von frischem, noch heißem Brode die Schmerzen lindern. Die Hautthätigkeit unterstützt man dadurch, daß man einige Tassen warmen Fliederthee im Bette trinkt.

2) Als sehr schätzbares Mittel gegen chronischen Rheumatismus empfiehlt Dr. Ascherson in Berlin die Hauhechel (Ononis spinosa). Er lernte das Mittel von einer Frau kennen, welche seit langer Zeit an angeschwollenen Kniegelenken litt, so daß sie kaum gehen konnte. Sie nannte das Mittel „Reibekraut," trank die Abkochung von den Blättern und der Wurzel täglich Quartweise und wurde dadurch vollständig geheilt. Seitdem hat es Ascherson auf gleiche Weise öfter mit günstigem Erfolge bei chronischem Rheumatismus angewendet. Es vermehrt während seines Gebrauches den Urinabgang.

3) Dr. Dietrich in München empfiehlt gegen langwierige und fieberhafte Rheumatismen ganz besonders die Artischocke (Cynara scolimus L). Uebel, die durch Erkältung nach vorhergegangener Erhitzung entstanden waren und die ihre rheumatische Natur besonders dadurch offenbarten, daß sie sich mit dem Witterungswechsel verschlimmerten oder verbesserten,

behandelte er auf folgende Weise: Er ließ den Saft aus den Stengeln und Blättern der Artischocke frisch auspressen, versetzte ihn mit einem wohlschmeckenden Syrup und gab davon Erwachsenen alle zwei Stunden einen Theelöffel voll, Kindern weniger. Kann man den frischen Saft nicht haben, so nimmt man ein Quentchen des Artischockenextractes, versetzt diesen mit 4 Unzen Wasser und 1 Unze Syrup und läßt Erwachsenen hiervon alle Stunden 2 Eßlöffel voll nehmen. Nach dem Safte stellt sich meistens etwas vermehrter breiiger Stuhlgang ein und die Krankheitserscheinungen lassen alsdann bald nach. Nur wo Häute edler Organe, z. B. das Lungenfell, entzündet, wo also bei heftigem Fieber heftige örtliche Schmerzen zugegen sind, kann es nothwendig werden, vorher Blut zu lassen. In solchen Fällen also müßte man alsbald einen Arzt zuziehen.

4) Mit Gicht und Lähmungen behaftete Patienten müssen öfters ein Ameisenbad nehmen. Man füllt zu dem Ende einen leinenen Beutel mit einem oder mehreren Ameisenhaufen, nämlich der Erde, worin die Thiere leben, den Ameisen selbst und ihren sogenannten Eiern, schüttet kochendes Wasser darauf und läßt das leidende Glied darin baden.

5) Unter den Thermen und Mineralquellen, welche gegen Gicht zu empfehlen sind, steht Karlsbad oben an.

---

43. Grippe, gegen die.

Ein alter Briefträger in Düsseldorf, W. Rubach, hatte sich erinnert, daß vor etwa 60 Jahren eine ähnliche Krankheit, als jetzt (1837) die Grippe, in den Rheinlanden herrschte und daß ihm sein Vater ein Recept aufgeschrieben, welches damals allgemein geholfen. Er war so glücklich, das Recept wieder aufzufinden, wandte es bei sich an und ward ohne weitere Beschwerde in einem Tage von dem Uebel befreit. Das Recept enthält ganz unschuldige Mittel; es besteht aus zwei Eßlöffel reinen Baumöls, einen Eßlöffel guten Franzbranntweins, drei frischen Eidottern und für 20 Pfennige weißen Honig, Alles gut durcheinander gemischt und viertelstündlich einen Theelöffel voll genommen. Dabei halte man sich warm. Wenn eine Portion nicht genügt, so nehme man noch eine zweite.

---

44. Haarwuchs, den, zu befördern.

Von früher Jugend an müssen die Haare wenigstens alle vier Wochen verschnitten werden; schon dies allein und die Vermeidung aller Pomaden, wohlriechenden Wässer u. s. w. in spätern Jahren ist hinreichend, das Wachsthum der Haare nicht zu stören, sondern es zu befördern. In den ersten 10 Jahren lasse man die Kinder, vorzüglich in der wärmeren Jahreszeit, möglichst unbedeckt gehen. Das Bloßtragen des Kopfes, zumal wenn es das Kind gewohnt ist, hat keine Nachtheile; zu starke und zu warme Kopfbeschwerung ist nicht gut. Fangen dessen ungeachtet die Haare an, schwach zu werden, so mache man alle Abend eine Einreibung von Franzbranntwein, doch so, daß der Kopf nicht zu sehr genäßt wird. Zeigen sich kahle Stellen, so lasse man die dürren Haare abrasiren und zwar so oft als möglich, mache außerdem auf den kahlen Stellen alle Abende eine Einreibung von Leinöl, vermischt mit rein ausgewaschener Butter und schütze den Kopf sorgfältig vor dem Zutritt der Luft. Hierzu eignet sich am besten ein glatt anliegendes Käppchen, welches mit Blase gefüttert ist, oder eine ebenso gefütterte Haartour, die äußerlich befestigt ist.

---

45. Hände, das Aufspringen derselben zu verhüten.

1) Man schmelze weißes Wachs, mische darunter 2 Loth Johannisöl und reibe mit dieser Salbe die Hände 14 Tage lang des Morgens und Abends ein.

2) Man löse 1 Theelöffel voll von dem wässerigen Myrrhen-Extract in einer Kaffeetasse mit heißem Wasser durch beständiges Umrühren auf und mit diesem Wasser wasche man fleißig die Hände.

3) Ein anderes von Theden angegebenes Mittel besteht in folgendem: Man wasche die Hände mit einer scharfen Lauge aus Buchenasche, hernach mit destillirtem Regenwasser rein und stark ab, trockene sie mit reinem Leinen und reibe sie mit Lippenpomade ein, die aus weißem Wachs, Borsdorfer Aepfelsaft und Eieröl gemacht ist. Handschuhe mit dieser Pomade eingerieben und des Nachts getragen, heilen das Uebel gründlich.

4) Nimm ein halbes Pfund frische, ungesalzene Butter, ein halbes Pfund gelbes Wachs, 2 Loth Ochsenzungenwurzel und die Beeren von drei blauen Weintrauben. Koche dieses Alles in einem neuen, glasirten Topfe, bis es dick genug ist; dann lasse die Masse durch ein leinenes Läppchen laufen, ohne sie zu pressen und hebe sie in kleinen Büchsen auf. Gebrauchst du sie fleißig, so werden die Hände und auch die Lippen niemals aufspringen.

5) Zwei Loth Wallrath werden in einer Porzellanschale unter gelindem Feuer geschmolzen, dann wird hinzugesetzt: $1^1/_2$ Loth Mandelöl, 6 Tropfen Lavendelöl, 6 Tropfen Bergamotöl und 2 Tropfen Nelkenöl. Alles wird wohl unter einander gerührt und gut aufbewahrt.

---

46. Harnverhaltung, Gries und Stein.

Eine Harnverhaltung kann man sich leicht dadurch zuziehen, daß man das Harnen zu lange zurückhält.

1) Manchen an Harnverhaltung leidenden Kranken, zumal solchen, die auch in gesunden Tagen im Liegen den Urin nicht lassen können, verschafft man augenblicklich Hilfe, wenn man sie vorwärts gebückt auf die Knie liegen, oder auf den Nachtstuhl sitzen läßt.

2) Der Same vom Kürbis wird mit Flußwasser in einem irdenen Geschirre zu Gallerte gekocht und dann Morgens und Abends ein halber Tassenkopf voll nach und nach eingenommen.

3) Warme Bähungen der Geschlechtstheile durch Auflegen einer in Kamillenthee getauchten Serviette passen besonders bei Harnverhaltung der Wöchnerinnen.

4) Manche befördern die Entleerung der Blase dadurch, daß sie das Glied mit zurückgezogener Vorhaut in kaltes Wasser tauchen.

5) Ein ähnliches Volksmittel gegen das Schwerharnen, welches zuweilen vom Genuß des frischen Bieres entstehen soll, ist: sich mit nacktem Hintern auf einen kalten Stein zu setzen.

6) Ein bejahrter Mann hatte an sich die Erfahrung gemacht, daß, sobald er sich des Morgens den Kopf mit kaltem Wasser wusch, er den Harn lassen mußte. Das Mittel kann bei dem Schwerharnen, woran alte Männer oft leiden, von Nutzen sein.

7) Eine gebratene, noch heiße Zwiebel auf die Schoßgegend gelegt, soll die Harnausleerungen antreiben.

8) Ein Trank aus Korn- und Brennesselblumen ist ein gutes Heilmittel gegen Harnunterdrückung.

9) Um Gries und kleine Blasensteine auszuführen, ist Selterwasser oder das Wildunger Mineralwasser reichlich getrunken, neben warmen Bädern und erweichenden Klystieren das wirksamste Mittel.

10) In China und Japan sollen sowohl die Steinkrankheit, als Gicht, äußerst selten vorkommen, was man dem beständigen Genuß des Thee's zugeschrieben hat.

11) Erdbeeren, Kirschen und andere Sommerfrüchte sind wirksame Mittel gegen den Stein.

12) Da der Genuß von süßen Kirschen den Urin alkalisch macht, so scheinen diese besonders dienlich zu sein.

13) Meerrettig mit Bier, kalt aufgegossen, wirkt urintreibend und paßt bei Verschleimung der Harnwege.

14) Frisch ausgepreßter Mohrrübensaft, Morgens zu acht Eß- oder Theelöffel voll, Monate lang zu nehmen.

15) Hagebuttensamen, mit Wasser gekocht, wird zum innerlichen Gebrauch gegen Gries und daherrührende Urinverhaltung empfohlen.

16) Kindern gebe man Leberthran, täglich einige Mal einen Theelöffel voll.

17) Der Aufguß von den ausgetrockneten Pfirsichblättern soll gegen den Nierenstein vorzüglich wirksam sein und auf dessen Gebrauch in kürzerer oder längerer Zeit Gries und Steinchen abgehen.

18) Bittere Mandeln Morgens 3 bis 4 Stück zu essen sollen Gries ausführen.

19) Thee von den trockenen Blättern des Mandelbaums gegen den Stein ist ebenfalls empfohlen.

20) Karlsbad ist den an Harnbeschwerden Leidenden vorzüglich anzurathen. Die Kohlensäure befördert sehr den Abgang des Harngrieses; ebenso Kalkwasser mit Milch getrunken. Wasserfenchel, Rettig und Meerrettig bestätigen die Nierenfunktion und sind deshalb zu empfehlen.

21) Bewährt befundenes Hausmittel wider die Steinschmerzen. Man nehme etwa 8 bis 10 Tage vor dem jedesmaligen Eintritt des neuen Mondes ungefähr eine Hand voll in Würfel geschnittenen Knoblauch, thue solchen in eine Bouteille und gieße darauf ein halbes Maß reinen, guten Kornbranntwein, lasse solches, ohne es aufs Feuer zu stellen, in der Sonne destilliren und trinke, nachdem man die Mischung (welches beim Gebrauch allemal geschehen muß) ein wenig umgeschüttelt, mit dem jedesmaligen Eintritt des neuen Mondes ungefähr ein mäßig volles Weinglas davon, auch wohl etwas weniger, je nachdem der Patient starker oder schwacher Natur ist.

22) Die Soda (Natron carbon.) und nächstdem das Kali carbon. siccum, unter ärztlicher Aufsicht gebraucht, sind im Stande, vorhandene Steine und Gries aufzulösen und abzutreiben. Hierher gehört auch das Sodawasser der Engländer, welches man sehr leicht darstellen kann, wenn man ein halbes Quentchen Natron carbon. in einer Flasche natürlichen Selterwassers auflösen läßt. Eine solche Flasche Sodawasser ist täglich zu verbrauchen.

23) Das sogenannte Harlemer Oel, das Loof'sche Mittel, wird ebenfalls erfahrungsmäßig empfohlen.

24) Den Thee von der Goldruthe (Solidago virga aurea) 1 Loth

auf 4 Pfund Wasser und diese Portion täglich zu verbrauchen wird gegen Nierenstein sehr gerühmt.

25) Ein Theeaufguß von den Blättern der Bärentraube soll schmerzlindernd wirken.

26) Heiße Tücher auf den Rücken gelegt, soll die Schmerzen bei dem Herabsteigen der Nierensteinchen lindern.

27) Gegen Steinschmerzen wenden die Tartaren den urintreibenden Samen des Faulbaums (Rhamus Frangula) an.

---

47. Hartleibigkeit zu vertreiben

Die Hartleibigkeit entsteht aus allen blähenden und stopfenden Genüssen, als: allen Hülsenfrüchten, Mehlspeisen geräuchertem und gepökeltem Fleische, aus anhaltendem Sitzen, zu wenig Trinken und zu wenig Bewegung.

1) Das Waschen des Unterleibes vermittelst eines in ganz kaltes Wasser getauchten Handtuches und damit den Leib recht tüchtig in kreisförmiger Bewegung gerieben, ist von guter Wirkung. Ebenso das Wassertrinken und starke Bewegung darauf. Sennes-Blätter mit Pflaumen abgekocht und genossen verfehlte wohl nie seine gute Wirkung.

2) Personen, die an oft wiederkehrender Hartleibigkeit leiden, sollten stets nach Tische einige gekochte Pflaumen genießen.

3) Kaffee, zumal stark versüßt und ohne Milch getrunken.

4) Früchte, namentlich Kirschen, Weintrauben, Aepfel Morgens nüchtern gegessen.

5) Honig anstatt Butter gegessen. Gekochte Ziegenmilch mit Honig.

6) Unter den gewöhnlichen Nahrungsmitteln sind denen, die an Hartleibigkeit leiden, besonders zu empfehlen: saure Milch, Buttermilch gebratene Aepfel, Sauerkraut, rother und brauner Kohl.

7) Zu eröffnenden Frühlings-Kuren kann man das junge Kraut vom Löwenzahn, des Kümmels, des Kerbels, Sauerampfers und der Cichorie, auf ähnliche Art wie Spinat gekocht, genießen lassen.

8) Man bratet oder schmort einige Borsdorfer Aepfel in gutem, weißen Baumöl, läßt einige essen und eine Tasse starken Kaffee ohne Milch so warm als möglich nachtrinken.

9) Frischer Most, sowohl von Trauben, als von Aepfeln und Birnen, wirkt auf die meisten Menschen, auch in geringer Quantität genossen, purgirend.

10) Denen, die an Hartleibigkeit leiden und dabei unüberwindlichen Abscheu vor allen Arzneien haben, kann man abführende Honigkuchen essen lassen. Man nimmt dazu 4 Loth Honigkuchenteig und

knetet ihn mit 20 Gran Jalappenwurzel-Pulver, das man zuvor mit etwas Kandiszucker vermischt, bezeichnet den Kuchen mit einem Zeichen und läßt ihn backen. Die Hälfte ist gewöhnlich schon hinreichend, Oeffnung zu verschaffen.

11) Alle diese Mittel übertrifft in vielen Fällen ein Klystier von lauem Wasser an Wirksamkeit. Anstatt des bloßen lauen Wassers dient auch: Seifenwasser, Salzwasser, Kleienabkochung, Kamillenthee mit Leinöl, Milch mit Honig, Wasser und Essig.

12) Um Ordnung im Stuhlgange hervorzubringen, gewöhne man sich, früh nüchtern ein Glas kaltes Wasser zu trinken und alle Morgen, nach dem ersten Frühstück, auf den Abtritt zu gehen, es mag das Bedürfniß dazu mahnen, oder nicht, um so diese Excretion zur regelmäßigen Gewohnheit zu machen.

---

48. Hämorrhoiden, Heilung derselben.

1) Man mache auf die Knoten des Nachts über kalte Wasserumschläge und erneuere dieselben öfters. Trinke täglich 1 bis 2 Pfund Wasser und wasche sich vor dem Schlafengehen in einer mäßig warmen Stube mit kaltem Wasser mittelst eines ausgedrückten Schwammes, um den Körper erst an die Wasserwirkung zu gewöhnen, theilweise, trockene sich ab und gehe zu Bette. Schon den andern Tag spürt man Erleichterung.

Man trinke überhaupt viel Wasser, esse frisches, reifes Obst mit weißem Brode, aber kein Fleisch.

Oft machen einige Personen die Bemerkung, daß sie, nachdem sie sich einige Zeit den Körper mit kaltem Wasser gewaschen, etwas schwerer hörten, dies ist allerdings möglich, zumal wenn vollblütige, mit Gicht behaftete Personen den Kopf zuerst nicht mit waschen, vielleicht sich auch zu naß und zu lange waschen, welches, bis man das Waschen mehr gewohnt ist, unterbleiben muß, damit das Blut nicht nach dem nicht naß gemachten Theil dringe und am Gehör eine kleine durch das Wasser leicht zu hebende Störung veranlasse.

2) Eins der größten Linderungs- und Heilmittel der Hämorrhoiden sind Klystiere von kaltem Wasser. Das einzuspritzende Wasser darf nicht eiskalt, aber auch nicht warm sein und beim Einbringen des Rohrs muß große Vorsicht gebraucht werden, um jede schmerzhafte Reizung der Zacken zu vermeiden. Nachher läßt man den Kranken eine Zeit lang auf die linke Seite horizontal sich legen, damit das Eingespritzte nicht zu schnell zurückfließt. Durch dieses einfache Mittel wird der Stuhlgang in Ordnung gebracht, die Schmerzen bei der Darmausleerung vermindert und die Ueberfüllung in den Hämorrhoidalgefäßen zertheilt. Der Kranke kann eine Zeitlang solche Klystiere nehmen. Es wird

hierbei kaum die Bemerkung nöthig sein, daß da, wo die Hämorrhoiden fließend und der mäßige Blutverlust mit Erleichterung verbunden ist, das Mittel überflüssig, ja schädlich sein würde. Es paßt mehr, um die Schmerzanfälle blinder Hämorrhoiden zu heben.

3) Regelmäßige Lebensweise, mäßige Bewegungen zu Pferde und zu Fuße sind die besten Verhütungsmittel der Hämorrhoiden.

4) Sind die Hämorrhoiden ausgebildet, so kommt es vorzüglich darauf an, ob sie fließend, d. h. blutig oder schleimig, oder ob es blinde, d. h. bloße Knoten sind. Erstere verlangen, wenn sie regelmäßig erscheinen, keine besondern Mittel; wird der Ausfluß zu stark, so trinke man Bitterklee-, Ingwer- oder Kalmusthee und wasche sich mit Schafgarbenthee, oder kaltem Wasser und Essig.

5) Bei Hämorrhoidalkolik mache man warme Umschläge auf den Leib und trinke Kamillenthee.

6) Sind die Hämorrhoidalknoten sehr schmerzhaft und angeschwollen, so setzt man wiederholt Blutegel daran und lege hernach geschabte Mohrrüben darauf.

7) Sind die Knoten bloß empfindlich und jucken heftig, so bestreiche man sie mit Bleicerat, oder Thee von Safran, oder mische ein Quentchen Hoffmann'schen Balsam unter ein Pfund Kamillenthee und wasche sie damit.

8) Abends vor Schlafengehen nehme man 10 Gran Schwefelblumen oder Schwefelmilch mit noch einmal so viel vitriolischem Weinsteine oder Salpeter und etwas Zucker, und die versteckten Hämorrhoiden werden bald zum Vorschein kommen.

9) Bei versteckten Hämorrhoiden suche man im Walde einen Ameisenhaufen auf; hebe ihn, wie er ist, sammt seinen Ameisen, Eiern und sogenannten Weihrauch auf und versorget ihn zur Fortbringung in einen Sack oder sonstigen transportabeln Gegenstand. Zu Hause leert man die ganze Geschichte in einen Eimer, brüht solche mit einer Partie heißen Wasser über und legt über den Eimer ein dünnes Bret, auf daß sich der Kranke entblößt zu setzen hat. Damit die Dünste dieses Bades nicht verloren gehen und auf den Kranken desto mehr wirken, so überhängt man denselben, sammt dem Eimer, mit Tüchern. In weniger Zeit wird darauf der Patient sich sogleich wohl befinden und die Schmerzen werden aufhören.

10) Als gutes Hausmittel ist der anhaltende Gebrauch von getrockneten Schafgarbenblüthen, mehrere Dolden derselben mit einigen Tassen kochenden Wassers überbrüht, eine Weile zugedeckt am Feuer stehen lassen, dann durchgeseiht und früh, sowie Abends vor Schlafengehen warm getrunken, ganz vorzüglich zu empfehlen. In der Diät sind stark gewürzte, blähende und andere hitzige Speisen und Getränke, als: Wein, Kaffee und starkes Bier zu vermeiden.

49. Heiserkeit, gegen die.

Gegen die Heiserkeit, welche bei Vielen nach Erkältung eintritt, binde man die Nacht über ein kleines Flaumfederkissen um den Hals, lasse Dämpfe einathmen, Gerstenschleim, Reglisse essen, Brustthee trinken und die unterdrückte Hautausdünstung befördern.

Entsteht Heiserkeit nach Nachtschwärmereien, so ist Hunger-Kur ein gutes Mittel.

Brustthee und Leinsamen, zu gleichen Theilen mit heißem Wasser übergossen, ist das beste Heilmittel.

Kindern giebt man in solchen Fällen gebratene Aepfel, worin man Zucker hat schmelzen lassen, zu essen.

Andere Mittel sind noch: Thee mit Eigelb und Kandiszucker zu trinken. — Ein rohes Ei verschlucken. — Rosinen essen. — Traganthschleim in Wein nehmen. — Früh nüchtern eine Heringsmilch zu essen. — Senfmehl, mit Honig zu Küchelchen gemacht, Morgens essen. Hustet ein Kind hohl und rauh, so lasse man es im Warmen schlafen und gebe ihm einige Tassen warme Milch zu trinken.

---

50. Hühneraugen, Mittel wider die.

1) Man nimmt:

1 Theelöffel voll Theer,
1 „ „ Salpeter,
1 „ „ Kochzucker,

zu einer Salbe gemacht, auf Leder gestrichen und auf die Hühneraugen gelegt, vertreiben solche.

2) Man tauche ein dünnes Hölzchen in ein Glas mit Spiritus nitri und betupfe die Hühneraugen Morgens und Abends damit, worauf sie nach 8 oder 14 Tagen sammt der Wurzel ausfallen. Dabei ist aber große Vorsicht anzurathen, da jener Spiritus zu den schärfsten, ätzenden Substanzen gehört. Um die gesunde Umgebung des Hühnerauges, sowie den darüber zu ziehenden Strumpf vor Schaden zu schützen, umwickele man nach jedesmaligem Betupfen die Zehe mit einem feinen Talgläppchen.

3) Man lege geschabte Seife auf, oder ein Blatt der Hauswurz, nachdem vorher in einem warmen Fußbade der obere Theil des Hühnerauges abgeschält worden war.

4) Man nimmt Weinsteinsalz, ohngefähr so viel, daß das Hühnerauge damit bedeckt wird und bindet ein Stückchen Leinwand darüber, dann feuchtet man die Leinwand mit einem Tropfen Wasser an; in 3 bis 4 Tagen kann man es abnehmen und das Hühnerauge verliert sich. Man hüte sich aber vorzüglich vor Tragung enger Schuhe.

5) Hühneraugenpflaster, welches sehr zu empfehlen ist, besteht in 2 Loth Gummi amoniacum, eben so viel gelbem Wachs und 3 Quentchen Grünspan; das Gummi wird mit dem Wachse zusammen aufgelöst, der Grünspan darunter gerührt und sodann, auf ein Läppchen gestrichen, auf's Hühnerauge gelegt.

6) Man lege folgendes Pflaster auf, das man dick auf Leder streicht: Nimm Schierlings-, Seifen- und Mercurialpflaster, von jedem zwei Quentchen, Kampher 1 Scrupel, und mische es.

7) Man klebe eine zinnoberrothe Oblate auf das Hühnerauge, lasse dieselbe darauf liegen, oder ersetze sie, wenn sie abgegangen ist, durch eine neue und fahre einige Wochen so fort.

8) Als neuere Mittel sind wegen ihrer Einfachheit zu empfehlen: Fußbäder mit Potasche versetzt. Auf 8 Kannen Wasser 1 Loth Potasche, oder das Befeuchten mit einer bloßen Potaschenauflösung. 1 Loth Potasche aufgelöst in 4 Loth Wasser.

9) Man schneide eine große, fette Rosine auf, nehme die Kerne heraus und binde sie dann mit der einen Fleischseite auf das Hühnerauge, nachdem dasselbe vorher durch warme Bäder erweicht und so tief als möglich ausgeschabt worden ist. Die Rosine muß täglich so lange durch eine neue ersetzt werden, bis das Hühnerauge sammt der Wurzel ohne Empfindlichkeit herausgenommen werden kann.

10) Die grünen Blätter des Epheu, in Weinessig geweicht, lege man zur Zeit des abnehmenden Mondes etliche Tage nach einander (täglich 3 bis 4 Mal erneuert) auf die Hühneraugen.

11) Man bestreiche ein weiches Druckpapier mit etwas Baumwachs, so groß, als das Hühnerauge ist und legt es auf dasselbe, läßt es 6 Tage liegen und schneidet dann das Hühnerauge, welches in die Höhe getreten ist, so weit ab, ohne Schmerz dabei zu empfinden; erneuert das Pflaster und schneidet nach Verlauf von einigen Tagen wieder so viel weg, als hervorgekommen ist, bis auch die Wurzel des Auges herausgehoben werden kann. Man wird schon in den ersten Tagen Linderung bekommen, denn die Wurzel, welche auf den Knoten trifft, erregt den größten Schmerz und wird gleichsam in die Höhe gezogen. Sicherlich ist dies das einfachste und beste Mittel, das mir je bekannt geworden und giebt sofort Linderung. Auch ist für ein Paar Pfennige Baumwachs an jedem Orte zu bekommen, sollte dies aber dennoch nicht der Fall sein, so kann man in Ermangelung sich auch einer Rübe dazu bedienen. In den Kopf derselben schneidet man ein rundes Loch, streut so viel Salz hinein, als man mit zwei Fingern fassen kann und lege den Deckel wieder darauf. Mit dem durch das Salz herausgezogenen Saft benetzt man alle Morgen und Abend das Hühnerauge und ebenso den Strumpf an der Stelle, wo er das Uebel bedeckt. Nachdem man so einige Zeit verfahren, wird das Hühnerauge verschwinden.

51. Hundswuth, Mittel gegen die, bei Thieren und Menschen.

Ein Bauer, Benjamin Kovats, aus dem siebenbürgischen Dorfe Keudö, der es von seinem Vorfahren aus der Tartarei haben will, theilt folgendes Mittel mit.

1) Man nimmt nämlich 6 Quentchen der Asclepias Vincetoxium (Schwalbenwurzel) und 2 Quentchen Rinde von Crataegus torminalis (Elsebeeren) nebst dem inneren Theile von 6 Knoblauchzwiebeln, schüttet sie in einen neuen, unglasirten Topf von einem Schoppen Gehalt, der dann, mit reinem Wasser angefüllt, 12 Stunden lang stehen bleibt. Dann verklebt man den Deckel, stellt den Topf an das Feuer und läßt die Mischung 1 Stunde lang kochen, doch muß der Deckel fest bleiben; zuletzt wird das Ganze durchgesiebt und lauwarm eingegeben. Ein Mann erhält 5, eine Frau 4, Kinder je 3 bis ½ Eßlöffel voll; man nimmt bei nüchternem Magen ein, so bald sich Symptome der Wuth zeigen. Dieses Mittel soll oft und stets mit dem besten Erfolge angewendet worden sein.

2) Sogleich nach dem Bisse eines tollen Hundes oxydirte Salzsäure in die Wunde getropft, soll das Gift sicher zerstören. Kann man diese nicht erlangen, so reibe man die Wunde stark mit Kochsalz, schröpfe dann so bald als möglich darauf und lege nach mehreren Stunden nasse Salzumschläge auf; nämlich eine Hand voll Kochsalz in ein Maß Wasser aufgelöst, worauf man sich mit ruhigem Vertrauen der weitern Behandlung des Arztes überlassen mag, sicher darauf bauend, daß die Salzbehandlung alle Macht des Giftes entkräftet und den Körper für die Wirkung der weitern ätzlichen Hilfsmittel empfänglich macht.

3) Im Monat Mai grabe man eine angemessene Quantität der Wurzel des wilden Rosenstockes aus. Die obere Haut der Wurzel nehme man sauber hinweg, so erscheint die zweite, welche von rother Farbe ist. Diese zweite Haut nehme man von der Wurzel ab und trockne sie auf Papier auf einem mäßig warmen Ofen, aber nicht an der Sonne und bewahre sie in einer wohl verschlossenen, gläsernen Flasche an einem nicht feuchten Orte auf. Will man dieses Mittel anwenden (nicht früher), so stößt man zu einer Portion so viel, als man gestoßen zwischen drei Fingern fassen kann. Dann nehme man ein kleines Branntweinglas voll Wallnußöl; die Dotter von 3 frischgelegten Eiern, von denen der sogenannte Hahnentritt völlig abgemacht ist; eine kleine Messerspitze geriebener Muscatennuß und einen Eßlöffel voll feines Weizenmehl. Diese fünf Species werden in einem Topfe wohl gequirlt und in einem Tiegel über Kohlen zu einem Kuchen gebacken; dieser darf nur gelbbräunlich, ja nicht braun werden. Nachdem er erkaltet, giebt man ihn dem gebissenen Menschen (oder auch Thiere) früh nüchtern ein, worauf derselbe 24 Stunden lang weder essen noch trinken darf. — Das Mittel muß vor dem neunten Tage eingeben werden, sonst hilft es nicht mehr. Die Wunde muß bis nach dem neunten Tage offen gehalten werden, was mit Weinessig und Sauerteig geschehen kann.

4) Nachdem die Wunde mit Salzwasser ausgewaschen ist, bekommt der Leidende drei Tage nach einander täglich 10 Gran gepulverte Belladonnawurzel und Milch als Getränk.

5) Man hat gesehen, daß Menschen, die von einem tollen Hunde in den Finger gebissen waren, den Entschluß faßten, sich das Glied abzuhauen. Dies Verfahren ist vielleicht das rationellste von allen. Da, wo es nicht in Anwendung kommen kann, gewährt das Ausschneiden der lividen Zahneindrücke den besten Ersatz. Man hebt die verletzte Haut stark in die Höhe und schneidet, mittelst eines Rasirmessers, die Zahneindrücke in dieselbe bis auf's Gesunde aus.

6) Andere haben sich durch die ganz kunstlose Anwendung des glühenden Eisens geschützt. Elf Menschen, die von einem wirklich tollen Hunde gebissen worden, ließen sich von einem Bauer in der Dorfschenke mit einem glühenden Schlüssel die Wunde brennen und blieben, ohne etwas weiter zu gebrauchen, gesund. — Der Gebissene eile daher zu dem nächsten Schmied, lasse einen Schlüssel oder sonst ein Eisen mit runder Spitze rothglühend machen und einige Augenblicke auf die Wunde drücken. Die Wunde muß noch Monate lang in Eiterung erhalten werden.

7) Einige rathen, die Wunde aufzuschneiden, bluten zu lassen und dann kaltes Wasser von einer gewissen Höhe herab darauf zu schütten, um das Gift auszuspülen.

8) Das hier folgende Mittel gegen den Biß toller Hunde und die schrecklichen Folgen desselben wurde von einigen Privatpersonen für 200 Thaler dem Inhaber desselben, einem gewissen Schmiedeskamp zum Wohl der Menschheit, zur Veröffentlichung abgekauft und hat sich bewährt.

Man nimmt Plantago latifolia (großen Wegetritt, gemeinen breitblätterigen Wegerich), Anagallis arvensis (gemeines Gauchheil, Heilkraut, Grundheil, Hühnerdarm, Gauchblume), Galium aparine (klebendes Labkraut, Kleber, Klebkraut, kleine Klette, Tüngelkraut, Zaunriß, Artemisia vulgaris (gemeinen Beifuß), von jedem eine Hand voll, kocht sie in einem Maß (2 Pfund) Bier in einem zugedeckten Topfe 30 bis 40 Minuten langsam bei gelindem Feuer. Die Kräuter werden ausgedrückt, die Abkochung filtrirt und 2 Loth Theriak, ½ Loth Philorium romanum und ½ Loth gestoßene Lorbeeren hinzugethan. Der Trank wird zur Hälfte eingekocht, muß aber noch mehr eingekocht werden, wenn der Biß des tollen Hundes der Pulsader sehr nahe ist.

Von diesem Tranke bekommt der Patient täglich 4 bis 6 Mal und zwar ein Kind von 3 bis 10 Jahren jedesmal drei Eßlöffel voll, von 10 bis 12 Jahren vier, von 12 bis 20 Jahren fünf und von 20 bis 30 Jahren sechs bis sieben, von 30 bis 40 Jahren sieben, von 40 bis 50 Jahren nur fünf Eßlöffel voll. Bei Kindern und alten Leuten über 50 Jahre werden die bestimmten Portionen auf 4 Gaben vertheilt, die von 10 bis 50 Jahren nehmen ihre Portion auf zwei Mal, Morgens und Abends.

Dieser Trank soll, je nachdem der Körper des Patienten stark oder

schwach ist, sehr erwärmen und ermüden; hat der Kranke vier Mal davon eingenommen, so ist ihm die Bewegung sehr zuträglich.

Die Anagallis muß gesammelt werden, wenn die Beeren vollkommen reif und glänzend sind; ebenso Galium. Von der Artemisia werden bloß die oberen Knöpfe genommen. Von der Plantago werden sowohl Pflanze als Wurzel genommen, wenn sie reif ist.

Die einzige Diät beim Gebrauche dieses Mittels ist die Enthaltung von Schweinefleisch. Alle andern Speisen und auch jedes Getränk sind erlaubt; nur muß der Genuß derselben bis zwei Stunden nach dem Gebrauche des Tranks ausgesetzt werden.

Bei der äußerlichen Cur ist Folgendes zu bemerken: Eine kleine Wunde, oder eine bloße Quetschung, durch den Biß toller Hunde verursacht, wird entweder erweitert oder gar aufgeschnitten; dann wird sie 24 Stunden lang mit einem spanischen Fliegenpflaster, und wenn dieses abgenommen, mit einem gewöhnlichen Zugpflaster belegt. Hat letzteres 12 Stunden gelegen, so wird ein neues aufgelegt, welches gerade an dem Orte, wo die Wunde ist, einen Einschnitt bekommt und auf diesen Einschnitt wird eine Compresse gelegt, welche mit dem oben angegebenen Trank stets feucht erhalten werden muß. Die Wunde wird 4 Wochen offen erhalten und wenn sie zuheilt, durch spanisches Fliegen- und Zugpflaster wieder geöffnet.

So lange der Kranke die Wasserscheu nicht im höchsten Grade hat, ist dieses Mittel völlig wirksam. Nach der Erfahrung des Schmiedeskamp soll sich der Anfang der Wasserscheu in der Wunde selbst spüren lassen. Der Kranke verspürt nämlich, wenn sie zu befürchten ist, einen Krampf im nächsten Gelenk der Wunde, nämlich vom Fuße nach dem Knie und von der Hand nach dem Ellenbogen zu. Dieser Krampf zieht sich in den folgenden Tagen nach der Hüfte oder dem Schulterblatt. Ist dies bei dem Patienten der Fall, so wird obiger Trank dreimal so stark gemacht und alle halbe Stunden davon eingegeben. Am dritten Tage tritt der Krampf entweder nach dem Leibe, oder nach dem Kopfe. Geschieht das Erstere, ohne daß man dieses Mittel gebraucht hat, so ist alle Hilfe vergebens. Tritt aber der Krampf nach dem Kopfe, so ist noch Hilfe möglich, wenn auch der Hals schon geschwollen wäre. In diesem Fall läßt Schmiedeskamp sogleich zur Ader, gebraucht die vorigen Mittel und umhüllt den Hals mit Tüchern, die mit dem nämlichen Tranke befeuchtet sind.

Dieses Mittel soll, nach Versicherung des Schmiedeskamp, ganz untrüglich sein und vielen Menschen die Gesundheit wieder gegeben haben. — Für gebissene Thiere wird, wenn man die Wunde sehen kann, das nämliche Mittel, jedoch in stärkern Gaben, gebraucht. Am sichersten ist es aber wohl, solche Thiere gleich zu tödten.

9) Englische Blätter theilen nachstehendes Mittel, als durch Erfahrung bewährt, gegen den Biß eines wüthenden Hundes mit:

Man reinigt die Wunde mit Wasser und legt auf jeden Eindruck des Hundezahnes ein kleines, rundes, in Vitriolöl getauchtes Küchelchen Charpie und verbindet das Ganze mit einer Bandage. Die Charpie-

kügelchen müssen, im Verhältniß mit der Wunde, von der Größe eines Nadelknopfs bis zu einer kleinen Erbse sein. Dies Mittel wurde für unfehlbar befunden, selbst wenn der Biß 48 Stunden unverbunden blieb. Sollte nach dem Arzneimittel ein Geschwür bleiben, so wird es wie ein gemeiner Brand behandelt.

10) Das von Dr. Asmus bekannt gemachte und seit Jahren als bewährt gefundene Thömer'sche Mittel ist folgendes:

R Lapid. cancror. praep.
Pulv. rad. gentian. rub. aa ℥ii
Boli rubri ℥i
Gummi myrrhae ℥ß.
M. f. pulv. subtiliss. DS. 3 Tage hintereinander des Morgens nüchtern 3 Messerspitzen voll zu nehmen.

---

52. Husten, Katarrh und Erkältung des Halses, Mittel dagegen.

1) Ein vortreffliches Mittel, den Husten, Schnupfen, sowie Erkältung des Halses zu beseitigen, ist ein starker Salbei-Thee, den man Honig bis zum Süßwerden und nachher etwas Essig zusetzt. Bei Schnupfen trinke man täglich 6 bis 12 Mal einen guten Eßlöffel voll warm, bei Husten eben so viel und bei Erkältung des Halses gurgelt man sich täglich 20 bis 30 Mal. Es ist unglaublich, wie rasch und wohlthätig dieses einfache Mittel in der Regel wirkt und welche Masse zähen Schleims durch das Gurgeln mit dem Thee ausgeworfen wird.

2) Getrocknete Feigen und Isopkraut mit Wasser abgekocht und häufig getrunken.

3) Honig mit getrocknetem und zu Pulver geriebenem Pfeffermünzkraut vermischt und theelöffelweise genommen.

4) Man nimmt 4 Loth isländisches Moos, 1 Loth Eibisch- und 1 Loth Süßholzwurzel zerschnitten, mit einem halben Loth Anissamen, kocht dieses mit einem Maß Wasser bis zur Hälfte ein und löst darin 4 Loth braunen Kandis auf. Hiervon läßt man den Kranken öfters trinken.

5) Wasserfenchelthee, täglich zu einigen Tassen getrunken, verhindert den Uebergang des Katarrhalhustens in Schwindsucht.

6) Gegen langdauernden Husten ist folgender Thee zu brauchen: Gleiche Theile Huflattig und Gundermannsblätter und Altheewurzel, 2 Theile Süßholz und Fliederblumen. Hiervon nehme man einen guten Eßlöffel voll zu 3 Tassen Thee.

7) Ein schätzbares Getränk beim Husten ist Selterwasser mit heißer Milch vermischt.

8) Ein großes Stück Flanell, mit Kampher eingerieben und auf der bloßen Brust getragen, lindert die Heftigkeit des Hustens.

9) Seidenzeug, auf der bloßen Brust und Arme getragen, sichert den, der an einer schwachen Brust und häufigen Husten leidet, am besten gegen Erkältung.

10) Nimm für 2 Groschen Rhabarber,
„ 2 „ braunen Kandiszucker,
„ 2 „ Stern-Anis,
„ 6 Pfennige Klatschrosen.

Man fertige von dem Stern-Anis und den Klatschrosenblättern einige Tassen starken Thee und lasse denselben mit dem Kandiszucker und Rhabarber auf gelindem Kohlenfeuer zu einem syrupartigen Safte einkochen. Erwachsene mögen diese Portion, löffelweise genommen, in 1 bis 2 Tagen verbrauchen; Kindern gebe man nach Verhältniß ihres Alters und ihrer Leibesbeschaffenheit kleinere Portionen.

11) Man koche $^1/_4$ Pfund braunen Kandiszucker mit 1 Nösel Bier zur Hälfte ein und nehme es nach und nach, so warm man es leiden mag. Ist der Husten trockener und eingewurzelter Art, so lasse man Thee von den im Frühjahre getrockneten Blättern der Eider-Nessel, auch Gottvergessen genannt, trinken. Der Thee davon darf nicht kochen, sondern blos ziehen und wird früh und Abends getrunken.

12) Man koche zwei Speiselöffel voll Hanfsamen eine halbe Stunde lang in einem Nösel reinen Wassers, gieße das Klare davon und setze noch etwas Zucker zu, davon lasse man öfters etwas trinken.

13) Ein ganz vorzügliches Mittel beim Husten und Heiserkeit soll folgendes sein:

Man nehme 2 Loth Süßholz, $^1/_2$ Loth Schwefel, 2 Loth Sennesblätter, $^1/_2$ Loth Anis und 10 Loth Zuckerkand, pulversire alles fein und mische es unter einander. Von diesem Pulver kann täglich 6, 8 und mehr Male eine Messerspitze trocken genommen werden, es schmeckt sehr gut und ist dabei Kindern leicht beizubringen. Diese werden jedoch nur die Hälfte der vorgeschriebenen Dosis erhalten dürfen.

---

53. Hypochondrie. Entstehung und Rathschläge zur Begegnung derselben.

Hypochondrie entsteht meist aus überreizten Nerven, durch Ausschweifungen aller Art. Häufig aber auch, namentlich bei reichen, unbeschäftigten Leuten, aus Mangel an gehöriger Thätigkeit. Beide Fälle

lassen sich leicht unterscheiden und wird namentlich der Patient wissen, welcher von beiden Ursachen er seine Leiden zuzuschreiben hat.

Im ersten Falle lebe derselbe stets regelmäßig und mäßig im Essen und Trinken. Er meide vor allen Dingen zu häufige Befriedigung des Geschlechtstriebes, mache sich täglich Bewegung im Freien, trinke viel frisches, kaltes Wasser vermittelst eines angefeuchteten Handtuches Morgens und Abends Unterleib und Rückenwirbel und reibe dieselben damit kreisförmig, namentlich den Leib.

Alle Aufregungen, Gemüthsbewegungen, zu angestrengtes Denken, schwierige Berechnungen, besonders des Abends, sind zu meiden. Der Patient enthalte sich auch des Genusses aller fetten, scharfen, gepökelten und sehr gesalzenen Speisen, der Hülsenfrüchte, Mehlspeisen, Backwerke und vorzüglich aller geistigen Getränke.

Das Tabakrauchen wird den meisten an dieser Art von Hypochondrie Leidenden nicht bekommen und ist deshalb zu unterlassen. Man gönne sich die gehörige nächtliche Ruhe; Nachtwachen würden immer von unangenehmen Folgen begleitet sein.

Ist Jemand Hypochonder aus Langeweile, nun, so ist eine angemessene Beschäftignng im Hause, Garten u. s. w. wohl leicht gefunden. Ein täglich zu einer bestimmten Stunde wiederholter Spaziergang thut oft schon gute Dienste. Ueberhaupt ist dieser Art Kranken Zerstreuung anzurathen.

Für solche, die an Hypochondrie leiden, ist der Rath, täglich eine Stunde weit zu gehen, oder einen Berg zu ersteigen, schon sehr wichtig. Durch rasche Bewegung im Freien, zumal bergan, wird, mit Verdoppelung der Respiration, die Lebensluft-Aufnahme vermehrt, der Kreislauf belebt, allgemeine Wärme und mäßige Hautausdünstung erweckt, die in der Regel Wohlbehagen und Heiterkeit herbeiführt. Das Gefühl von Abspannung, nach lebhafter Muskelanstrengung, ist eine Art von Wollust, die zur Wiederholung auffordert.

Zu allen Zeiten hat man daher Reisen, zumal in südliche Länder, für die größten Heilmittel der Hypochondrie angesehen. Bewegungen und tägliche Ortsveränderung, wodurch der Geist vielfältig und angenehm beschäftigt wird, unterbrechen die niederschlagende Stimmung und erwecken neue Lebenslust. Nervöses Herzklopfen und Beängstigungen, die weder dem Aderlaß, noch Abführungsmitteln, noch irgend einer andern Kurmethode weichen wollen, hören plötzlich auf, so wie der Kranke in den Wagen steigt, oder die erste Station zurückgelegt hat. Besonders ist für Nordländer eine Reise durch die Schweiz und Italien als Gegenmittel der Hypochondrie und des Spleens gerühmt, wobei nicht blos die Bewegung unter einem sonnigen Himmel und der Anblick neuer, den Geist vielfältig aufregender Gegenstände, sondern auch der Umgang mit sanguinischen Menschen zur Erleichterung beiträgt.

Für viele Hypochondristen, die an Ueberfüllung der Unterleibsorgane, Verstopfung, hämorrhoidalischen Congestionen, Spannung des Bauchs und unbestimmten, schmerzhaften Empfindungen im Unterleibe leiden, was sich durch eine erdfahle, gelbe Gesichtsfarbe, unruhigen Schlaf und eingefallenes Gesicht kundgiebt, ist keine Art von Bewegung zweckmäßiger, als die durch tägliches Reiten. Die Bewegungen des

Pferdes theilen sich besonders den Unterleibsorganen des Reiters mit, erschüttern auf eine wohlthätige Weise die überfüllten Venen und beleben den Kreislauf und die Action dieser der Einwirkung von Außen so sehr bedürftigen Organe.

---

54. Hysterie, Mittel dagegen.

Die Hysterie ist die Krankheit beim weiblichen Geschlecht, die mit der Hypochondrie des männlichen große Aehnlichkeit hat. Sie zeigt sich gewöhnlich beim Eintritt, oder beim Wegbleiben der Regeln; sie geht von den Nerven des Unterleibes aus und charakterisirt sich durch das Veränderliche in dem psychischen Leiden und dem schnellen Wechsel der Erscheinungen.

1) Frisches, kaltes Brunnenwasser ist unter den äußerlich anzuwendenden Hilfsmitteln gegen hysterische Ohnmachten und Krämpfe eines der zuverlässigsten und besten. Man taucht die Hand in kaltes Wasser und spritzt das sich anhängende Wasser der Kranken ins Gesicht, legt nasse Compressen auf die Schoß- und Magengegend und flößt, mittelst eines Theelöffels, eiskaltes Wasser in den Mund, oder, wenn dieser fest geschlossen ist, in ein Nasenloch ein. Die meisten hysterischen Ohnmächtigen erwachen, sobald das kalte Wasser den Schlund berührt.

2) Einige Tassen Kamillen- oder Pfeffermünzthee, oder Thee von dem Kraut und den Blumen des Mutterkrautes, neben ähnlichen Klystieren, gehören zu den besten antihysterischen Mitteln.

3) Sanftes Reiben oder Streichen des juckenden Gliedes mit der Hand, oder, bei allgemeinen hysterischen Krämpfen, das Auflegen der einen Hand auf die Magengegend, während die andere auf dem Rücken ruht, ist oft, wie durch Bezauberung, von den schnellsten beruhigenden Wirkungen.

4) Die Radikal-Kur der Hysterie ist nur von diätetischen und psychischen Einflüssen und von Veränderung der Lebensordnung zu hoffen; pharmaceutische Mittel, wie Baldrian, Stinkasant und dergl. Mittel sind von geringerer Bedeutung.

5) Landwirthschaftliche Beschäftigungen, Reisen, kalte See- und Flußbäder, Frictionen der ganzen Körperoberfläche mit rauhen Tüchern gehören noch zu den besten diätetischen Gegenmitteln.

6) Spaa- und Pyrmonter-Wasser, Egerbrunnen haben schon öfters die heftigsten hysterischen Anfälle beseitigt und gründlich geheilt.

7) Für ewigkranke hysterische Damen giebt es kein besseres Mittel, als Resignation auf die gewohnten Thee- und Kaffeezirkel, Salons und Kunstschwärmereien und die Beschränkung auf feinbürgerliche, häusliche Thätigkeit.

---

55. Impotenz. Gänzliche Heilung derselben durch ein sehr einfaches, natürliches Mittel.

Von Charlatanen sind zu allen Zeiten oft die lächerlichsten Mittel gegen dieses Uebel ausgeboten. Auf kurze Zeit mögen sie auch etwas geholfen, dann aber das Uebel nur noch bedeutend vergrößert haben.

Ohne daher weiter auf diese Marktschreiereien einzugehen, bemerken wir nur, daß vor allen Dingen Mäßigkeit im Genuß der sinnlichen Liebe zur Heilung erforderlich ist. Nicht gar selten ist jedoch auch bei gänzlicher Zurückhaltung sehr keuscher Personen gerade das Gegentheil auf kurze Zeit nothwendig, sonst aber kein weiteres Mittel erforderlich, es sei denn, daß ein organischer Fehler zu Grunde liege, der natürlicher Weise nur durch sehr geschickte ärztliche Untersuchung, resp. Operation zu beseitigen sein würde.

In den meisten Fällen ist aber Ausschweifung in sinnlichen Genüssen gerade der Hauptgrund bei diesem Uebel.

Wie bei so manchen andern Krankheiten, die aus Erschöpfung und Entziehung der nöthigen Säfte entstehen, so ist auch hier das kalte Wasser wahrhaft specifisch.

Zum Behufe einer solchen Wasser-Kur lasse man sich Morgens eine Flasche frisches, reines Brunnenwasser ins Zimmer bringen und halte dieselbe wohl verschlossen. Gleich nach dem Aufstehen trinke man ein Glas, nach dem Frühstück wiederum ein Glas und gegen Mittag noch eins. Ein oder zwei Stunden nach Tische aber trinke man in Zwischenränmen von 10 Minuten mehrere Gläser und steige nach und nach damit bis zu circa 2 bis 3 Quart.

Mehr genieße man indeß nicht. Es ist dabei jedoch unerläßlich nothwendig, daß man sich hierauf tüchtige Bewegung im Freien von wenigstens einer Stunde mache. Dies täglich nur mehrere Monate hintereinander genau befolgt, wird schon sehr gute Wirkung thun und ein äußerst wohlthätiges Gefühl auf den ganzen Organismus äußern.

Außerdem wasche man sich Morgens und Abends den ganzen Körper, namentlich aber die Schamtheile und die Gegend zwischen dem After und den Hoden, den Unterleib und Rückenwirbel und reibe diese beiden letztern Theile mit dem angefeuchteten Handtuche in cirkelmäßiger Bewegung.

Man meide aber auch alle Ausschweifungen in jeder Hinsicht, genieße keine fetten, unverdaulichen Speisen und besonders enthalte man sich des Genusses aller geistigen Getränke und des Tabakrauchens und gönne sich gehörige nächtliche Ruhe, so wird dem Uebel bald abgeholfen sein.

Unter den Nahrungsmitteln gelten für stimulirend:

1) Morcheln, Zwiebeln, Rettig, Senf, Rüben, Kastanien, Chocolade, Gewürze, Eier, Fische, die Milch der Fische und Austern.

2) Senf, zumal französischer, in Verbindung mit Knoblauch und Trüffeln.

3) Guter Wein.

4) Die Aalsuppe der Hamburger. Sie besteht aus starker Fleischbrühe, Haferschleim, Petersilienwurzeln, gelben Wurzeln, grünen Erbsen, Birnen, zerschnittenem Aal, Mehlklößen, Salbei, Basilicum, Sellerie, Majoran, Thymian, Essig und Zucker.

---

56. Kolik, Mittel dagegen.

1) Klystiere von Hafergrützabkochungen, mit etwas Baumöl, sind bei jeder Kolik anzurathen.

2) Bei sehr empfindlichem Unterleibe ist das Trinken von Mandelmilch, Leinsamenthee oder Kamillenthee dienlich. Gleichzeitig tauge man ein Stück Flanell in heißen Kamillenthee, ringe es aus und lege es auf den Leib.

3) Rührt das Uebel von Erkältung her, so lasse man den Kranken schwachen Fliederthee mit Citronensaft trinken und lege auf den Leib heiß gemachte Stürzen oder Teller, in leinene Tücher geschlagen.

4) In der Gallenkolik ist ein Löffel voll Citronensaft, mit Kamillenthee oder Mandelöl genommen, sehr hilfreich; hernach trinke man Molken oder reines, frisches Brunnenwasser.

5) In der Blutkolik muß zur Ader gelassen werden, Blutegel an den Leib gesetzt, innerlich Zuckerwasser oder Cremor-Tartari mit Wasser getrunken werden.

6) In der Windkolik reibe man den Leib mit trockenen, warmen Tüchern, trinke Pfeffermünz- oder Schafgarbenthee und bediene sich folgender Tropfen:

Rec. Tinct. castor. mosc. ℥i
Aq. Valerianae ___
Aq. Chamomill. aa. ℥i
MDS. stündlich einen Theelöffel voll zu nehmen.

---

57. Kopf- und Filzläuse.

1) Gegen Läuse, die sich bei vielen Kranken gern auf dem Kopfe einfinden, räth Reil: das Haar abzukürzen, täglich mit einer Bürste zu bürsten und von Zeit zu Zeit einige Tropfen Anisöl in die Bürste fallen zu lassen. Andere Mittel sind:

2) Den geschorenen Kopf fleißig mit Salzwasser zu waschen und zu bürsten.

3) Die Haare mit Weingeist anzufeuchten.

4) Den Kopf mit einer Salbe aus weißer Seife und Schwefelleber einzureiben.

5) Gegen die von der Kopflaus specifisch verschiedene Kleiderlaus wird eine Salbe aus 2 Loth grüner Seife und 2 Quentchen Kochsalz empfohlen.

6) Gegen Filzläuse wirkt am schnellsten die Reinigung der Schoßhaare und anderer Haarstellen, wo diese Thiere und ihre Eier in den Haaren hängen.

---

58. Kopfschmerzen und deren Heilung.

Das Kopfweh kann verschiedener Art und aus sehr verschiedenen Ursachen entstanden sein.

1) Aus Ueberladung des Magens. In diesem Falle trinke man einige Glas Wasser und mache sich Bewegung im Freien.

Oder man nehme ein gelindes Brechmittel.

2) Durch schlechte Verdauung. In diesem Falle suche man den Magen durch mäßigen Genuß kräftiger Speisen, als durch Fleischspeisen oder durch erregende Mittel, als Senf, Meerrettig, Pfeffer, Kauen und Aussaugen der Kalmuswurzeln, oder auch durch ein gutes bitteres Bier wieder herzustellen. Das Kopfweh wird dann von selbst nachlassen.

3. Durch Vollblütigkeit. Ist dies die Ursache, so muß man alle geistige Getränke, namentlich alle Spirituosa und Kaffee meiden. Man halte sich nur an's Wasser.

Oft sind Kopfschmerzen schon dadurch zu heilen, daß die Haare sorgfältig ausgekämmt werden, oder daß der Kopf mit frischem Wasser benetzt wird.

Ein Mittel, das wohl überall bekannt und mit bestem Erfolg angewandt wurde, ist ein sympathetisches und dürfen wir dasselbe hier nicht unerwähnt lassen, für solche, die es noch nicht kennen sollten.

Man schneide sich nämlich alle Freitage zu einer bestimmten Stunde die Nägel an Händen und Füßen ab und lasse sich außerdem alle Monate 3 Tage vor dem Vollmonde die Haare zur bestimmten Stunde verschneiden.

Hysterisches Kopfweh weicht nicht eher, als bis der Leidende sich ruhig niederlegt, und Alles dunkel und still um ihn ist.

Rheumatische Kopfschmerzen wurden oft durch das Tragen von Schwammmützen geheilt. Auch dient dagegen ein Blasenpflaster auf den Oberarm.

Bei Kopfschmerzen durch Erkältung trinke man Fliederthee.

Gegen Kopfschmerzen durch Blähungen nehme man einen Schluck Kümmelliqueur.

Zu den besten äußerlichen Mitteln gehört noch starkes Reiben der Füße mit rauhen Tüchern nach dem lauen Fußbade.

Den Kopf mit guten Rum waschen und dann so lange, als der Kopf naß ist, eine Mütze tragen, hebt den Kopfschmerz, der des Morgens gleich nach dem Aufstehen quält.

---

59. Kopfgrind, Heilung desselben.

1) Gegen den Kopfgrind ist folgendes einfache Verfahren in vielen Fällen vollkommen hinreichend. Man läßt die Haare nach und nach abschneiden, die Grindborken durch warme Breiumschläge von Leinsamen losweichen und wegnehmen, den Kopf oft mit Schwefelwasser waschen und Abends eine Salbe aus Schwefel einreiben.

2) Nachdem die Haare abgeschnitten sind, läßt man die Krusten mit Baumöl bestreichen und mit doppelt zusammengelegten Kohlblättern bedecken. Mit diesen wird zwei Mal täglich gewechselt und so 14 Tage fortgefahren, wonach der Grind oft geheilt ist.

3) Das Reinhalten des Kopfes durch häufiges Waschen mit lauem Wasser und Seife ist unbedingt nothwendig. Bei weitverbreitetem Uebel sind Bäder, besonders Salzbäder, sehr dienlich. Wird der Grind hart, so erweiche man ihn mit ausgelassener Butter oder Schweinefett und entferne ihn vorsichtig. Hernach reibe man eine Salbe aus gleichen Theilen Schweinefett und Lindenkohle ein, die früh aufgestrichen und Abends mit warmem Seifenwasser abgewaschen werden kann.

4) Im äußersten Falle bleibt nichts übrig, als die Haare der Grindstellen sammt den Wurzeln auszureißen. Zu dem Ende läßt man starke Leinwand mit Schusterpech bestreichen, schneidet diese in Fingerbreiten Streifen und drückt das erwärmte Pflaster auf die abgekürzten Haare. Nach dem Erkalten läßt man den Kranken selbst das Pflaster mit den Haaren losreißen.

---

60. Krebs, Mittel wider den fressenden.

1. Keller- und Regenwürmer, von jedem gleich viel, in Baumöl destillirt, entweder an der Sonne, oder sonst an einer warmen Stelle

und wenn man sie brauchen will, durch ein Tuch gedrückt, ein Pflaster daraus gemacht und über den Schaden gelegt, giebt ein gutes Heilmittel.

2. Bei dieser Krankheit leistet der aus dem frischen Kraute gepreßte Saft des Hauslaubes (Sempervivum tectorum) oft sehr gute Dienste. Es wird auch öfters zerquetscht gleich aufgeschlagen.

3. Innerlich gebrauche der Kranke blutreinigende Mittel, als Molken, Wegbreitsaft, bittere Kresse, Gartenraute Mauerraute u. dgl. — Aeußerlich hat folgendes Mittel wohlthätige Wirkung: Aus Feigen, Sauerteig und Knoblauch, jedes gleich schwer, wird in einem marmornen Mörser ein Kuchen gestoßen, den man alle Morgen frisch auf den Krebsschaden legt. Ist der Schaden im Munde, so drücke man die Masse in eine Nußschale und halte sie oft und so lange man kann, auf dem Schaden fest, dabei halte man den Kopf schief, damit die Feuchtigkeit des Mundes ausfließen kann.

4. Von dem ausgepreßten Saft des Labkrautes, (Galium Aparine), Klebekrautes, welches von Mai bis Herbst blüht und auf Aeckern und Wiesen in Menge wächst, gebe man dem Kranken täglich $^3/_4$ Maß zu trinken, und über die Krebswunde lege man einen Umschlag, welcher aus dem eingedickten Safte desselben, mit Schweinsfett vermischt, besteht. Die Kur wird $^1/_4$ Jahr fortgesetzt; der Schaden heilt langsam, aber gewiß.

---

61. Krätze zu heilen.

Die Krätze zeigt sich in kleinen Bläschen an den Beugestellen der Gelenke, welche heftig in der Wärme jucken, zum Kratzen nöthigen, und oft den ganzen Körper, ausgenommen das Gesicht, einnehmen.

Das bloße fleißige Abseifen der Haut ist zur Heilung der Krätze hinreichend, wenn man es auf folgende Weise gebraucht: Schwarze Seife wird zu Schaum geschlagen, und diese so oft und so lange in die Haut eingerieben, bis sich die Oberhaut ein, zwei oder drei Mal abgeschält hat. Darauf bekommt der Kranke einige Bäder, bestehend aus warmem Wasser und ist geheilt, wenn sich dann keine Krätzbläschen mehr zeigen.

Gegen die Krätze der Kinder ist es hinreichend, ein Quart Wasser auf eine Unze gestoßener Schwefelleber zu schütten, dies 12 Stunden stehen zu lassen, und als Waschwasser zu brauchen.

Andere Mittel sind noch: Gewöhnliche Seife in warmem Wasser aufgelöst und mit Schwefelpulver vermischt.

Eine Abkochung von Wachholderzweigen oder Ulmenrinde, in welcher man ein halbes Quentchen Zinkvitriol auflöst, ist als Waschwasser zu empfehlen.

Ist die Krätze hartnäckig und schon veraltet, so wasche sich der Patient Abends mit warmem Wasser und schwarzer Seife am ganzen Körper. Mit einem wollenen Lappen reibe man alle Krätzpusteln auf. Ist dies in einer geheizten Stube, wo keine Verkältung des Körpers vorkommen kann, geschehen, so reibe er nach einer halben Stunde den dritten Theil von folgender Salbe ein, die mit etwas warmem Wasser verdünnt ist. Ein halbes Quentchen gereinigter Salpeter, 1 Loth fein gepulverte Nieswurz, 2 Loth Lorbeeröl, 10 Loth schwarze Seife, alles zusammen gut gemischt zu einer feinen Salbe. Ist die Einreibung mit der flachen Hand geschehen, so zieht der Krätzige ein altes Hemd an, legt sich zu Bette, und zwar in einer gelind geheizten Stube, trinkt einige Tassen irgend eines Thees, oder warme Milch, damit er in gelinden Schweiß kommt. Nach Verlauf von 12 Stunden wird die zweite Einreibung mit dem zweiten Drittel der Salbe auf dieselbe Weise, wie das erste Mal, nur ohne vorherige Abwaschung des Körpers, vorgenommen. Dabei müssen alle neu entstandene Pusteln aufgekratzt werden. Sodann wird das schon gebrauchte Hemde wieder angezogen und der gelinde Schweiß im Bette unterhalten. Nach abermals 12 Stunden wird die dritte Einreibung vorgenommen, und sodann der Schweiß noch 12 Stunden im Bette unterhalten. Nach Verlauf dieser Zeit, also nach 48 Stunden, wäscht sich der Kranke mit warmem Wasser ab, zieht ein reines Hemd und reine Kleider an und bleibt noch 24 bis 48 Stunden in der Stube. Die Oberhaut geht nach und nach in kleinen Schuppen ab. Je vollständiger diese Abschuppung erfolgt, desto gründlicher ist die Heilung.

---

62. Kröpfe leicht und sicher zu heilen.

Dr. Günther sagt unter Andern in seinem homöopathischen Hausfreund, 1. Th., S. 413 u. f. „Unter allen Heilmitteln gegen den Kropf, deren ich viele vergeblich angewendet habe, hat sich aber keins so bewährt, als das nachfolgende, durch welches ich bereits unzählige Kröpfe geheilt habe und dessen Bereitungsart ich hier zum ersten Male bekannt mache: Nimm gebrannten Badeschwamm, dem Volumen nach 3 Theile, fein gestoßenen Candiszucker 2 Theile, braun geröstete und pulverisirte Eierschalen 1 Theil, mische in einer Reibschale Alles recht fein untereinander und lasse bei abnehmendem Monde Morgens nüchtern und Abends beim Schlafengehen eine Messerspitze voll einnehmen. In 8 Tagen ist in der Regel der schlimmste Kropf ohne den mindesten Nachtheil verschwunden; sollte noch etwas zurückbleiben, so laß nach 4 Wochen dieselbe Kur nochmals beginnen.“

2) Kamillenblumen zu Pulver gestoßen und mit abgeschaumtem Honig zu einer dünnen Latwerge gemacht; davon alle Morgen nüchtern

einen Löffel voll eingenommen und einige Stunden darauf gefastet, vertreibt die Kröpfe, wenn sie noch nicht alt sind.

3) Kreuzwurzel mit Salz zu einem Pflaster gemacht, auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

4) Weizenkleien mit Schwefel und Terpentin zu einem Pulver gemacht und darauf gelegt.

5) Man reibe die Geschwulst häufig mit warmem Flanell und trage Halsbinden von Watte, in welche ein Pulver von 1 Theil Salmiak, 4 Theilen Eichenrinde und 4 Theilen gelöschten Kalks eingestreut ist, welche Tag und Nacht getragen werden müssen.

6) Man reibe die Geschwulst täglich 3 Mal mit einer Mischung von $1/2$ bis 1 Drachme Jodine und einer Unze Lavendelspiritus ein. Oder man mache aus 2 Loth Rosenpomade und 1 Quentchen jodwasserstoffsaurem Kali eine Salbe, von der man Morgens und Abends bei abnehmendem Monde, eine Bohne groß, so lange auf den angeschwollenen Hals einreibt, bis die Fettigkeit völlig eingedrungen ist.

7) Zum Einreiben kann man auch Kampheröl, flüchtiges Liniment und Steinöl anwenden.

---

63. Kupferausschlag des Gesichts.

Man befleißige sich strenger Diät. Als Waschwasser gebrauche man folgende Mischung: $1/2$ Quentchen peruvianischen Balsam, 1 Quentchen Schwefelmilch, 2 Quentchen Kampherspiritus und 12 Loth Rosenwasser. Damit werden Abends die Stellen bestrichen und Morgens mit Flußwasser abgewaschen. Es wird so lange damit fortgefahren, bis Besserung eintritt. Auch wird häufig der Borax gebraucht, indem mit einer Auflösung von 1 Quentchen Borax in 16 Loth Rosenwasser Morgens und Abends die Stellen gewaschen werden.

---

64. Lähmung und Steifigkeit der Glieder.

1) Einfache Frictionen mit wollenen Tüchern wurden im Alterthum zu den vorzüglichsten Mitteln gegen Lähmung der Glieder gerechnet. Man bediente sich ihrer in den Bädern und zu diätetischen Zwecken, um die Gesundheit und Muskelstärke zu erhalten und zu vermehren.

2) Zu den russischen Volksmitteln gehört das Reiben des gelähmten Gliedes mit einer Mischung von geschabtem Meerrettig.

3) Dunstbäder von Branntweinhefen werden von den Russen auf folgende Weise bereitet: Man setzt den Kranken in eine Tonne, so daß nur der Kopf herausragt. Auf den Boden des Fasses wird dann ein Topf mit Branntweinhefen gestellt, in welchen glühende Stücken Eisen gelegt werden.

4) Ein sehr wirksames Volksmittel ist Leinwand, die über Nacht in einem Ameisenhaufen vergraben gelegen, worin man das Glied einhüllt.

5) Man fülle einen leinenen Beutel mit einem oder mehreren Ameisenhaufen, nämlich mit der Erde, worin die Ameisen und ihre Eier sich befinden, schütte kochendes Wasser darauf und bade das gelähmte Glied darin.

6) Warme Schwefelbäder sind zu allen Zeiten die kräftigsten Heilmittel für nach Strapazen und Verwundung zurückgebliebene Steifigkeit und Lähmung gewesen.

7) Das Baden des gelähmten Gliedes in warmer Fleischbrühe von Kalbsfüßen hat sich ebenfalls bewährt.

8) Man reibe sich täglich drei- bis viermal mit Ameisen- und Kampherspiritus, zu gleichen Theilen gemischt, oder mit Opodeldoc ein. — Kleienbäder mit Senfmehl und Salz, so wie auch warme Bäder mit Schwefelleber sind sehr zu empfehlen.

9) Sehr wichtig ist es, das gelähmte Glied so viel als möglich zu beschäftigen und zu üben, damit diese Reibung dazu beitrage, ihm seine vorlorene Bewegung allmählig wieder zu verschaffen.

10) Das fleißige Reiben mit spanischer Fliegentinctur oder einem anderen starken Spiritus giebt dem gelähmten Gliede seine Kraft wieder.

---

65. Lebens-Elixir.

In den hinterlassenen Papieren eines sehr alten Dorfgeistlichen, dem immer nachgerühmt wurde, ganz besondere Mittel und Geheimnisse in Cultur und Zucht der Bäume, in Erzeugung ganz besonders großer, ausgezeichneter und seltener Früchte u. dgl. zu wissen und namentlich auch für die Hauswirthschaft ausgezeichnete Recepte besaß und der nie krank gewesen sein soll und bis in sein hohes Alter in seinen Berufsgeschäften unermüdet thätig war (er wurde 95 Jahr und starb eines unnatürlichen Todes durch plötzlichen Schreck bei einer Feuersbrunst), fanden wir auch unter vielen andern ein Recept unter obigem Titel.

Es war besonders in einer Kapsel aufbewahrt und schien, obgleich oft gebraucht, denn das zeigten die Spuren deutlich, doch mit besonderer Sorgfalt behandelt zu sein.

Nach der sich dabei befindenden Beschreibung wurde dies Mittel

in dieser Familie mit Erfolg bei fast allen Krankheitsfällen gebraucht. Es würde hier freilich zu weit führen, alle diese Spezialia anzugeben. Es ließe sich leicht ein ganzes Buch daraus machen. Wir theilen deshalb nur einen Auszug mit, in welchen Krankheitsfällen sich dies Mittel als besonders bewährt gefunden.

Bei Magen-Uebeln und allen aus verdorbenem oder überreiztem Magen hervorgegangenen Symptomen, als: Appetitlosigkeit, Kopfweh, Magendrücken, Schwindel, Koliken, Leibschmerzen, Blähungen u. s. w. Auch bei Magenkrampf, und bei Würmern soll es häufig mit glücklichem Erfolge angewandt sein. Man nehme, je nach der Constitution und dem Alter des Kranken, einige Tropfen bis einen Eßlöffel voll. Als Präservativ gegen alle Krankheiten und zur Erreichung eines hohen Alters nehme man aber täglich 6 bis 8 Tropfen nüchtern. Man wird sich dabei stets wohl befinden; man wird erwärmt und neubelebt, kranke Glieder oder gestörte Organe erhalten ihre Spann- und Lebenskraft wieder. Schwache Organismen, wie alte kränkliche Personen können auch alle 8 Tage einen Theelöffel voll nehmen, wenn sie den täglichen Gebrauch nicht gut vertragen sollten.

Nun aber zu diesem Wundermittel selbst.

Es besteht aus:

2 Loth Aloe,
¼ „ Zitwersamen,
½ „ Enzian,
¼ „ f. Rharbarber,
⅓ „ Safran und
¾ „ Theriak.

Alle diese Ingredienzen werden zu einem feinen Pulver gestoßen und mit einem Quart guten alten Franzbranntwein angemacht und auf eine Flasche filtrirt. Diese setzt man am Füglichsten ans Fenster in die Sonne, oder im Winter an den warmen Ofen, schüttelt sie täglich mehrmals um, damit alles recht unter einander kommt und sich verbindet. Nach einigen Tagen kann man dann schon von diesem Elixir Gebrauch machen. Die Oeffnung der Flasche muß aber, damit keine Luft hineinkommt, mit einer Blase sorgfältig überbunden werden. Man kann dieses Mittel so Jahre lang aufbewahren.

---

66. Leberflecke.

1) Die Leberflecken werden nach Hufeland am Sichersten durch Borax vertrieben, derselbe muß aber in sehr concentrirter Form angewendet werden. Man löst zu dem Ende ein halbes Quentchen Borax in zwei Loth Rosenwasser auf und befeuchtet damit öfters die Flecken. Liegt aber denselben gallige Schärfe, oder gestörte Leberfunction zum

Grunde, so muß man dagegen auflösende, Galle und blutreinigende Mittel gebrauchen.

2) Ein halbes Loth weiß gebranntes Hirschhorn wird mit einer halben Flasche weißen Rheinwein aufgegossen und bestreicht man damit drei- bis viermal täglich die Flecke.

3) Zwei Loth weiße Nießwurz, klein geschnitten und getrocknet, werden mit einem Maß reinen Kornbranntwein angegossen, acht Tage lang wohl verstöpselt, an die Sonne oder auf einen warmen Ofen gestellt und von Zeit zu Zeit umgeschüttelt. In diese Tinctur taucht man Schwämmchen oder Läppchen, befeuchtet damit die Leberflecken und reibt mit der flachen Hand etwas fest und so lange dieselben, bis die Flüssigkeit anfängt, trocken zu werden.

Die Leberflecken rollen sich dann zusammen und lassen sich abreiben. Gewöhnlich sind nach drei- bis viermaliger Anwendung der obigen Flüssigkeit oder Tinctur die Leberflecken verschwunden. Die Haut kann man später mit Seife abwaschen. Bei dem Zerschneiden der Wurzeln sehe man sich vor, daß kein Staub davon in den Mund oder die Nase kommt.

---

67. Lippen, Mittel gegen aufgesprungene und harte Hände.

1) Borsdorfer Aepfel schneidet man, ohne sie zu schälen, in kleine Stückchen und säubert sie von den Kernen; ebenso zerschneide man große Rosinen, wovon man gleichfalls die Kerne absondert. Dann wiege man von jedem 4 Loth ab und brate sie in einem Tiegel mit einem halben Pfund frischer, ungesalzener Butter und vier Loth gelben Wachses unter fleißigem Umrühren so lange, bis ein hiervon auf glühenden Kohlen geworfener Tropfen nicht mehr prasselt. Alsdann drücke man die Pomade durch ein Tuch in ein Gefäß mit Rosenwasser und hat man sie darin erkalten lassen, so wird sie dann zum Gebrauche aufbewahrt.

2) Bei großer Neigung der Haut, aufzuspringen, sich abzuschuppen, trocken und rauh zu werden, befeuchte man das Gesicht, den Hals und die Hände Abends mit frischem Milchrahm, den man bald darauf mit weicher Leinwand wieder abwischt.

3) Man salbe die Hände mit Hasenfett ein und trage Tag und Nacht glatte dänische Handschuhe.

4) In einer Lauge, von Küchenasche bereitet, müssen die Hände oft tüchtig abgewaschen, dann abgetrocknet und mit Hammeltalg eingerieben werden.

---

68. Lungenschwindsucht, Heilung derselben.

Im Allgem. Anzeiger der Deutschen 1837, Nr. 251, wird folgendes Mittel empfohlen:

Der Kranke nehme 4 bis 6 Wochen hindurch, je nachdem er mit der Zeit mehr oder weniger angegriffen wird, alle Morgen nüchtern eine Messerspitze geriebenen Meerrettig mit 1 Theelöffel voll Honig und lasse sich nicht abschrecken, wenn dadurch besonderer Reiz zum Husten erfolgt, insofern der Husten nur nicht übermäßig angreift; denn dieses Mittel soll die Lunge reizen.

Eine Stunde darauf nehme der Kranke 1 Theelöffel voll reines Provencer-Oel mit feinem Zucker vermischt. Dieses soll die Lunge heilen und um die Heilung nicht zu unterbrechen, darf vor Ablauf einiger Stunden nichts genossen werden.

Bei der durch verstärkten Husten herbeigeführten Anstrengung lasse man den Meerrettig und Honig weg, oder hat man denselben bereits 4 bis 6 Wochen gebraucht, dann nehme der Kranke das Oel auch Abends vor dem Schlafengehen noch einmal und fahre damit so lange fort, bis er sich völlig geheilt fühlt.

Stellen sich aber Diarrhöe, Fieber u. s. w. ein, so consultire man einen Arzt.

Bei Neigung zur Lungenschwindsucht hat man probat gefunden, den ausgepreßten Saft frischer Gurken zu trinken.

Die größten Schutzmittel der Lungenschwindsucht sind: Ackerbau und andere active Bewegungen in freier Luft. Menschen, die sich viel Bewegung machen, sind der Schwindsucht weniger unterworfen, als solche, die viel sitzen. Kein Schwindsüchtiger wird geheilt, er mag gebrauchen, was er will, wenn er sich nicht Bewegung macht.

Zwei andere einfache Mittel sind zu allen Zeiten als Heilmittel der Schwindsucht angesehen worden — Milchdiät und Landluft.

Boerhave verordnete seinen schwindsüchtigen Kranken folgende Lebensordnung: Sie mußten täglich bei leerem Magen reiten und nach und nach die Curse weiter ausdehnen; Morgens und Abends den ganzen Körper lange und stark mit warmen, trockenen Tüchern reiben, in einem obern Zimmer schlafen, früh zu Bett gehen und früh aufstehen, Honigwasser, mit gleichen Theilen Milch vermischt, trinken und öfter am Tage essen, besonders Milch- und Mehlspeisen, leichte Gemüse u. s. w.

In neuern Zeiten hat man die Theerräucherungen sehr empfohlen. Man setzt in das Zimmer des Kranken ein Gefäß mit Theer, so wie er auf Schiffen gebraucht wird und läßt ihn über einer Lampe allmählig verdunsten. Dies soll man alle 3 Stunden wiederholen.

Unter den Rathschlägen, eine platte, schmale Brust zu erweitern und schmale Lungen zu stärken, verdient da gewiß die höchste Beachtung, daß man durch langsam vermehrte Bewegung und indem man oft tief, langsam aber mit Stärke einathmet und den Brustkasten ausdehnt, die Lungen übt. Regelmäßig und täglich müssen viertel und

halbe Stunden, oft wiederholt, diesem Hilfsmittel gewidmet werden, neben sonstiger genugsamer Bewegung im Freien und vorzüglich auf Bergen.

Ramadge empfiehlt als vorzügliches Heilmittel der Lungenschwindsucht das Einathmen von Wasserdämpfen und später von aromatischen Kräutern. Dahin gehört auch die Uebung der Lungen durch lautes Lesen und mäßiges Flötenblasen.

Tägliches Bergsteigen trägt gleichfalls wesentlich zur Erweiterung der Brust bei. Dies ist auch deshalb noch sehr anzurathen, weil die Luft auf Bergen gewöhnlich reiner ist und die Lungen dort freier athmen können.

Eine englische Vorschrift in Auszehrungskrankheiten ist folgende: Ein frisches Eidotter wird mit 3 Eßlöffel voll Rosenwasser zerrührt, ½ Nösel frische Kuhmilch, Zucker und etwas Muskatnuß hinzugethan und dies alle Morgen getrunken, nachher 2 Stunden lang nichts weiter gegessen.

Ein schwindsüchtiger Offizier lebte zuletzt von nichts weiter, als Honigkuchen und Milch, wobei er sich nach fünf Minuten vollkommen erholte.

Selterwasser, mit Milch von Eseln, Ziegen oder Kühen getrunken, lindert den lästigen Husten und hält die beginnende Schwindsucht auf.

Als nährende Mittel sind Karraghen-Moos, thierisches Fett, namentlich Hundefett, und Leberthran, hilfreich in der Schwindsucht. In Frankreich läßt man abgemagerten Menschen Morgens und Abends Nudeln, mit Milch und Zucker dick eingekocht, essen. In Niedersachsen essen abgemagerte Menschen Morgens Roggenbrei und trinken Braunschweiger Mumme.

Die rechte Art, das isländische Moos in der Lungenschwindsucht anzuwenden, ist folgende: Man stelle ungefähr 2 Kannen Wasser an das Feuer und lasse es sieden; sodann schütte man ¼ Pfund kleingeschnittenes isländisches Moos hinein, hierauf lasse man es nicht mehr kochen, sondern nur noch dämpfen und zwar einige Stunden lang, bis es zur Hälfte eingezogen; sodann preßt man es durch ein Tuch, verwahrt es im Kühlen und nimmt alle Morgen 2 bis 3 Tassen davon.

In großem Ansehen steht folgendes Mittel: Man nimmt 2 Quart Braunbier, thut es in einen neuen Topf nebst den abgestreiften Blättern von Lungenkraut (für 1 Gr.) und für eben so viel weißen Honig und eine Hand voll Weizenkleie, deckt den Topf zu und läßt die Masse bis zur Hälfte einkochen. Nachdem es verkühlt ist, läutert man es durch ein leinenes Tuch und füllt es in eine Flasche. Der Kranke trinkt davon, so oft er Lust hat.

So lange das Leiden noch auf entzündlichen Reizzuständen der Lungen beruht, d. h. so lange es noch nicht in ausgebildete Lungenschwindsucht übergegangen ist, darf man Hilfe von dem Gebrauche auflösender und ableitender Mittel erwarten, wohin Salpeter, Salmiak, Spießglanzmittel, Ammoniakgummi, das Extract des Andorn, Tamarinden- oder Weinsteinmolken, der Gebrauch von Selters, Fachingen,

Ems, Lippspringe, der Eger-Salzquelle, laue Bäder und Soolbäder zu rechnen sind. Als ableitende Mittel sind zu benutzen: Fontanelle am Arm oder der Brust und Einreibungen der Brechweinsteinsalbe.

Ein Mittel von Dr. Spilsburg ist: Man reibe dem Kranken täglich eine halbe Stunde lang die Brust, die Seiten und den Rücken mit Speck.

Zugleich wird innerlich ein Decoctum album Sydenhami nebst einer stärkenden Diät empfohlen. Schon nach einigen Tagen ließen die Symptome der Krankheit in ihrer Heftigkeit nach dem Gebrauche dieser Mittel nach, und nach 16 Tagen verminderte sich nicht nur der Brustschmerz, sowie das Fieber bedeutend, sondern die Kranken kamen überdies zu Kräften, konnten auf beiden Seiten liegen und wurden von dem quälenden Husten gänzlich befreit.

---

69. Magenkrampf, Mittel wider denselben.

In den heftigsten Anfällen von Magenkrampf, in denen viele Mittel vergeblich angewendet und die geringste Gabe von Opium höchst schädlich und das Uebel erweckend und vermehrend gefunden wurde, that folgendes Mittel die beste Wirkung. Zu einem halben Loth Schwefeläther werden 15 Tropfen ätherischen Wermuthöls und eben so viel Tropfen Pfeffermünzöl getröpfelt und von dieser Mischung jede Viertelstunde 15 bis 20 Tropfen auf etwas Zucker so lange genommen, bis der Krampf nachläßt. Dabei können Ueberschläge von warmem Branntwein mit gestoßenem Kümmelsamen auf den Magen gelegt und einige Tassen Majoranthee getrunken werden.

Oder:

Man nehme drei mittlere Winter-Rettige, wasche und bürste sie rein ab und reibe diese mit der Schale auf einem Reibeisen und drücke das Geriebene durch ein feines Tuch rein aus. In diesen Saft thue $1/2$ Viertel klaren, feinen Zucker und für 6 Pf. Provenceröl, mische es unter einander und trinke es auf einmal aus. Nach dem Genusse macht man sich Bewegung.

In einzelnen Fällen, wo kein Mittel helfen will, bleibt dem Kranken nichts weiter übrig, als alle warme Speisen zu meiden und sich längere Zeit nur mit kalter Küche zu begnügen.

Man nimmt 4 Loth feine China, $1\,1/2$ Loth Cascarille, $1/2$ Loth Kamillenblumen und $1/2$ Loth Kümmel; dieses alles wird recht klein gestoßen in eine Maßbouteille gethan und Madeirawein darauf gegossen. Dies Getränk läßt man in der Sonne oder auf dem Ofen destilliren. Man trinkt nach Erforderniß, wenn der Krampf eintreten will, bis zu einer halben Theetasse voll.

Man reibe die Magengegend mit erwärmtem Kamillenöl ein, oder

thue Weizenkleien in ein Säckchen, tauche es in guten erwärmten Wein und lege es warm auf.

Entsteht der Magenkrampf in Folge zu großer Reizbarkeit, so ist als vorzüglich Baldrian oder Pfeffermünzthee anzurathen.

Gegen Magenkrampf ist ferner zu empfehlen: 3 bis 4 Tropfen Cajeputöl werden in einem Eßlöffel voll ächten Rum während des Zufalls oder krampfhaften Schmerzes eingenommen. Oder man lasse sich folgende Magen- und Nervenstärkende Pillen machen:

Rec. Extr. Quassiae
Fell Tauri insp. an. ʒiß
Pulv. flaved. Cort. aurant.
Pulv. rad. Valerian. an. ʒi
Mf. pil. gr. ii C. pulv. Cinnamom.
DS. Alle 3 Stunden 5 Stück zu nehmen.

---

70. Magen, Mittel gegen einen verdorbenen.

1) Nimm 1 Pfund unreife Pomeranzen, wie sie im Frühling und Herbst von den Bäumen abfallen. Die von der bittern Art sind die besten. Schneide sie in kleine Stückchen und thue sie in eine gläserne Flasche, welche 2 Kannen halten muß und schütte eine Kanne guten, starken Branntwein darauf, dann stelle man das Gefäß an einen warmen Ort, im Sommer in die Sonne, im Winter auf den warmen Ofen und lasse die Pomeranzen 14 Tage lang in den Branntwein ausziehen und schüttele es öfters um, bis der Branntwein eine dunkelrothe Farbe bekommt. Gieße dann hinzu eine Kanne guten, alten Wein, lasse es dann an einem warmen Orte so lange stehen, bis alles hell geworden. Alsdann filtrire man es durch Löschpapier und fülle es auf reine Bouteillen. Wer die Kosten nicht scheuen darf, kann statt des Branntweins echten spanischen Wein dazu nehmen.

Die Dosis ist ein halber oder ganzer Eßlöffel voll, je nachdem die Person ist.

2) Man nimmt

3 Loth Aloe,
1 „ Safran,
2/3 „ Rhabarber,
2 „ Angelikawurzel,
1 „ Myrrhe,
3 Quentchen Ingwer,
1 „ Lerchenschwamm,
3 „ Enzian,
2 „ Diptam,
2 „ Kampher,
1/2 „ Moschus,

gießt anderthalb Maß Weingeist darüber, läßt die Flasche 8 Tage in gelinder Wärme verstopft stehen, filtrirt die Flüssigkeit und hebt sie auf. Hiervon werden 20 bis 50 Tropfen mit Zucker genommen und sodann Melissenthee nachgetrunken.

---

71. Magensäure und Sodbrennen.

1) Gegen habituelle Magensäure und Sodbrennen wirkt Morgens nüchtern ein Glas Zuckerwasser getrunken sehr gut, — noch besser aber kohlensaure Magnesia, 1 Theelöffel voll in Zuckerwasser genommen, oder auch Brausepulver.

2) Ein anderes Mittel gegen Magensäure oder Sodbrennen und andere Uebel der Art ist folgendes: Man verbrenne einen Kork (von der Größe eines Weinkorks) gänzlich; wenn er aufgehört hat zu glühen, so vermische man ihn auf einem Teller mit etwas Milch oder Wasser und nehme dieses Gemenge ein. Gemeinlich hört die Krankheit bei dem zwei- oder dreimaligen Gebrauch dieses Mittels auf; die Säure des Magens ist augenblicklich gehoben. Es ist aber höchst wichtig, daß der Kork gänzlich verbrannt sei, wodurch er geschmacklos wird; ist er hingegen nicht vollkommen verkohlt, so kann er nur mit Schwierigkeit verschluckt werden. Die Vortrefflichkeit dieses Mittels besteht darin, daß er nur wie ein absorbirendes, die Säure tilgendes Mittel auf den Magen wirkt. Bei außerordentlichen Fällen kann man dem Kranken an einem Tage drei Dosis, jede von einem ganzen Kork, geben; aber in gewöhnlichen Fällen ist eine Dosis hinreichend. Statt der Korkkohle kann man auch andere Kohle von weichem Holze, z. B. Lindenkohle, theelöffelweise mit Wasser nehmen. Es ist zu wünschen, daß sich der Gebrauch dieses Mittels immer mehr verbreite.

3) Gegen Sodbrennen, in Folge von verdorbenem Magen, hilft am Besten der Genuß leichter Speisen und Wassertrinken; ist aber schon ein Uebermaß von Säure entstanden, so ist Pomeranzen-Elixir mit einem Zusatz der Hallischen Salztinctur (Tinc. amara salin Halensis) einen Theelöffel voll mit einem Glase Wein demselben vorzuziehen.

4) Entsteht das Sodbrennen nach dem Genusse jeder Speise, so deutet dies auf eine große Magenschwäche und sind hier Selterwasser mit Rheinwein oder Champagner und ein Klepperbein'sches Magenpflaster, von der Größe einer Hand in die Magengegend gelegt, als Hauptmittel anzusehen.

---

72. Magenschwäche.

Die Magenschwäche darf ebenso wenig, als jede andere Krankheit, aufs Ohngefähr behandelt werden und doch kümmert man sich oft wenig oder gar nicht um die Ursachen des Uebels und um die Folgen der Behandlung. Die meisten Fälle von Magenschwäche laufen auf eine doppelte Ursache hinaus; entweder ist dieselbe Folge öfterer Ueberladung, indem die stets darauf folgende Abspannung eine bleibende geworden ist; oder die Erschlaffung ist Folge des zu häufigen Genusses stark reizender Nahrungsmittel, oder auch zu reizloser Speisen und Getränke. Es ist die Ursache der Magenschwäche, also entweder eine quantitative, oder eine qualitative und hiernach muß sich die Behandlung des Uebels richten. Mäßigkeit und der Gebrauch einiger Eßlöffel Bischoff nach der Mahlzeit ist im ersten Falle das beste Mittel dagegen; im andern der Gebrauch des Hoffmann'schen Magen-Elixirs (1—2 Theelöffel nach der Hauptmahlzeit) und das allmälige Verändern der bisherigen Diät.

---

73. Magenstärkung.

Ein Magen, der gut verdaut, ist ein vorzügliches Beförderungsmittel eines gesunden und langen Lebens. — Eine gute Verdauung erleichtert die Verrichtungen des Körpers und begünstigt die Thätigkeit des Geistes. Man darf daher den Magen nicht überladen und wenn man ihn bisweilen auch viel zutraut, so thut man doch wohl, wenn man immer Mäßigkeit im Essen und Trinken beobachtet. Zu seiner Stärkung trägt jedoch bei, wenn man ihn warm hält und ihn weder preßt, noch überfüllt. Man handelt zweckmäßig, wenn man den Unterleib oft mit kaltem Wasser wäscht und eine wollene Leibbinde trägt und sonst durch warmen Anzug sich vor Kälte schützt; durch das Erstere giebt man den Nerven und Muskeln die gehörige Spannkraft und durch das Zweite bewahrt man den Verdauungswerkzeugen die erforderliche Wärme. Sie führen alsdann die ihnen obliegenden Verrichtungen mit Kraft aus und der Mensch wird gestärkt und gesund erhalten. Trinkt man öfters kaltes Wasser, so unterstützt man den Magen bei seinen mechanischen und dynamischen Verrichtungen auf die vortheilhafteste Weise. Er verdaut jede Speise gehörig und zur rechten Zeit und der Mensch fühlt keine von den Unannehmlichkeiten, welche ein schwacher Magen nur zu oft verursacht.

Wer sich alle Tage Bewegung in freier Luft macht, sei dies zu Fuß oder im Wagen oder zu Pferde, oder noch besser, wenn man mit diesen Bewegungen wechseln kann, der gewährt dem Magen eine sehr heilsame Erschütterung. Man stärkt ihn und seine Gesundheit beugt einer Menge von Uebeln vor, welchen ein Magen ausgesetzt ist, der

wegen Schwäche viele Speisen nicht verträgt. Durch die Bewegung regt man seine Kräfte auf und er verdaut leichter die ihm gebotenen Speisen.

Fühlt man eine Uebelkeit, indem man zu viel gegessen oder getrunken hat, so stärkt man den Magen durch ein Glas Wein und er erhält wieder die erforderliche Kraft zum Verdauen.

Der Hunger ist oft ein sehr zweckmäßiges Mittel, den Magen zu stärken und manche Krankheiten zu verscheuchen, welche im Anrücken begriffen sind. Wer bisweilen eine oder ein Paar Mahlzeiten aussetzt, und dies sollte man auch im gesunden Zustande thun, der ermuthigt sich zu neuem Leben und der Magen erlangt frische Kräfte. Es erzeugt die Eßlust und der Wohlgeschmack erzeugt neuen Muth. Nach einer überstandenen Krankheit sei man vorzüglich vorsichtig im Genuß der Speisen und in der Menge derselben; je weniger man beim ersten Appetit diesen befriedigt, desto stärker wird er später und desto kräftiger ist auch der Magen, die Speisen zu verarbeiten.

Man reibe den Unterleib zuweilen mit Flanell und man befördert dadurch nicht blos den Umlauf des Blutes und der Säfte, sondern regt auch die Verdauungskräfte des Magens an. Wer an Unverdaulichkeit des Magens leidet, der wird mit großem Nutzen das eine oder das andere der hier angegebenen Mittel, oder auch mehrere derselben, brauchen und wird ein Uebel verscheuchen, das leider nur zu oft die Gesundheit stört.

Wer eine sitzende Lebensart führt und dabei den Unterleib zusammenpreßt, der muß bisweilen aufstehen und diesen reiben. Heiterkeit des Geistes trägt vorzüglich zur Verdauung bei, eine frohe Stimmung befördert sie; dagegen bemerkt man, daß Gram, Traurigkeit, überhaupt heftige Affecte und Leidenschaften, sowie Ausschweifungen aller Art sie stören. Der Nerveneinfluß auf den Magen ist sehr groß und ein Schlag auf die Magengegend wirft den stärksten Mann zu Boden. Ist der Magen hingegen zu überfüllt, oder zu geschwächt, so entsteht Kopfschmerz, Störung des Denkvermögens und Irrereden.

---

74. Mastdarm, Mittel gegen das Austreten desselben bei Kindern.

Man koche Eichenrinde in rothem Wein und mache Umschläge davon. Das Uebel, eine Wirkung großer Muskelschwäche, wird durch die stärkende und zusammenziehende Kraft dieses Mittels bald gehoben werden.

---

75. Milchstockung, Anschuß und Entzündung in den Brüsten, Milchvertreibung und Milchvermehrung.

1) Schon bei jungen Mädchen von 6—10 Jahren kommen schmerzhafte Knoten an den Warzen und in den Brüsten vor. Es ist hinreichend, um sie zu zertheilen, ein gegerbtes Hasen- oder Kaninchenfell mit den Haaren auf der bloßen Brust tragen zu lassen.

2) Erwachsene jungfräuliche Personen leiden gleichfalls zuweilen an schmerzhaften Empfindungen an den Brüsten, mit Spannung und Ausfluß einer wässerigen Feuchtigkeit aus den Warzen; dagegen wirken Einreibungen von erwärmtem, frisch ausgepreßtem Mandelöl und das Tragen eines Hasenfelles lindernd.

3) Wöchnerinnen, die nicht stillen, oder deren Kind noch nicht genug saugt, schwellen die Brüste oft so an, daß sie verhärten, Schmerzen, Unruhe und Fieber erregen. Hier wirkt nichts wohlthätiger, als eine Bähung, oder ein im Saugen schon geübtes Kind. Die Bähung bereitet man, indem man auf eine Hand voll Fliederblumen heißes Wasser schüttet und den warmen, aufsteigenden Dunst durch eine umgehängte Serviette an die entblößten Brüste leidet.

4) Leichte Entzündung mit Härte und Geschwulst, von denen manche Wöchnerinnen ohne alle deutliche Veranlassung befallen werden, drohen keineswegs immer mit Eiterung, sondern vergehen gewöhnlich unter dem fortgesetzten Anlegen des Kindes und bei warmem Verhalten von selbst. Es sind dagegen eine Menge von Hausmitteln im Gebrauch, wie das Einsalben der Brust mit zerlassener, ungesalzener Butter; ferner

5) Pomade, bestehend aus frischer, ungesalzener und ungewaschener Butter, gelbem Wachs, weißem Franzwein und Rosenwasser. Sie wird auf Leinwand gestrichen, aufgelegt, oder

6) Man lasse sich in der Apotheke folgende Mischung anfertigen:

2 Quentchen peruvianischen Balsam,
2 „ arabischen Gummi,
2 Loth Rosenwasser.

Dies wird eine dickliche Salbe und heilt vortrefflich, namentlich wenn die Warzen vom Kinde durchsogen sind. Es ist ein unschädliches Mittel für die Kinder, wenn sie etwas davon absaugen.

7) Fliedermus, auf Läppchen gestrichen, aufzulegen.

8) Um die Milch aus strotzenden Brüsten auslaufen zu lassen, dient ein Wasserdunstbad und gelindes Streichen gegen die Warze.

9) Gegen das übermäßige, entkräftende Absondern und Auslaufen der Milch nach dem Entwöhnen ist ein Trank von Salbei sehr zu empfehlen.

10) Warmer Seifenbrei soll nach Ficinus specifisch gegen Knoten und frischentstandene Entzündung der Brüste der Säugenden wirken. In wenigen Stunden ist dies Mittel stets und unbedingt hilfreich.

11) Moos von Eichenbäumen, mit gutem Bier gesotten, wird zwischen zwei Tüchern auf die Brust gelegt, um Härte, Geschwulst und Geschwüre zu heilen. Es hat bei vielen Frauen geholfen.

12) Um die Milch nach dem Entwöhnen oder früher, wenn das Kind gestorben, zu vertreiben, dient eine mehrtägige Hunger-Kur, war-

mes Verhalten und ein Abführungsmittel aus schwefelsaurem Kali oder Buttersalz.

13) Kümmelbranntwein, äußerlich angewandt, gehört zu den milchvertreibenden Volksmitteln.

14) Einwickeln der Brüste in frische Wolle.

15) Milcharmen Ammen läßt man in der Absicht, die Milch dadurch zu vermehren, gutes Bier, Haferschleim, auch wohl Fenchelthee trinken; auch

16) Biersuppe, Chocoladensuppe oder ungesalzenen Roggenmehlbrei essen.

---

76. Mundfäule, Mittel dagegen.

1) Wer durch Vernachlässigung des Zahnfleisches, oder durch andere krankhafte Ursachen mit diesem Uebel behaftet ist, mische für 1 Groschen Löffelkrautspiritus und für 2 Groschen Löffelkrautwasser unter einander, spüle sich fleißig den Mund damit aus und kaue dazwischen getrocknete Kalmuswurzel.

2) Man gebe den Kindern den Saft der Hauswurzel mit Honig vermischt, reinige und spüle oft den Mund aus, reibe die Zähne mit Holzkohlen- und Kalmuspulver, oder mit Cremor-Tartari, Drachenblut- und Violenpulver täglich zwei Mal. Die Fleischspeisen vermeide man und trinke Buttermilch, Hafertrank, Gerstentrank mit Citronensäure.

3) Man siede Gänserichkraut in Wasser oder Wein, seihe es durch und spüle sich damit fleißig den Mund aus.

---

77. Muttermaale oder sogenannte Leberflecken zu vertreiben.

Haben sie ihren Sitz blos in der Haut und nicht erhöht im Fleische, so sind sie sehr leicht und ohne alle Gefahr zu vertreiben.

Man nehme zu diesem Behufe Vitriolöl, bestreiche mit einem darin eingetauchten Federchen das Maal damit und lasse es trocken werden. Man spürt ein leichtes Brennen davon, das sich aber bald wieder verliert. Die Oberhaut wird gänzlich dürr und fällt dann, je nachdem das Maal groß oder klein ist, binnen 8 bis 14 Tagen ab. Hierauf wird das Bestreichen des Fleckchens wiederholt und nach 8 bis 14 Tagen zum letzten Mal, ist das Grindchen zum dritten Mal abgefallen, so ist das Maal auch verschwunden.

Der glückliche Erfolg gründet sich auf den Umstand, daß die Haut eigentlich aus mehreren Häuten besteht und das Maal durch die Eigenschaften des Vitriolöls nur allmälig ausgehoben wird, ohne eine Narbe zurückzulassen, denn die Haut wird nachher so glatt und so eben, wie sie vorher war.

---

78. Nasenpolypen.

Der Leidende schlürfe, je öfter, desto besser, frisches Wasser durch die Nase und er kann sich der Hoffnung hingeben, in wenigen Wochen auf eine leichte, ganz schmerzlose Weise von dem lästigen Uebel befreit zu werden. Dem unterzeichneten ist der Fall bekannt, daß eine Frau in wenigen Tagen durch heftiges Weinen von einem sehr gefährlichen Nasen-Polypen, zu ihrem eigenen großen Erstaunen, erlöset wurde. Aus Erfahrung weiß ich, daß sehr lästige Leichdornen oder Hühneraugen in Zeit von 14 Tagen ganz schmerzlos dadurch entfernt wurden, daß während der Nacht nasse Umschläge auf die Zehe gemacht und die nach und nach erweichende Haut mit einem stumpfen Messer abgeschabt wurde. Die Umschläge werden fortgesetzt, bis der Leichdorn mit der Wurzel herausgehoben ist. **Scheck.**

Durch oft wiederholtes Einschnupfen eines feinen Pulvers aus getrockneten Blättern von Marum verum sind Nasenpolypen geheilt worden.

---

79. Nesselsucht.

So nennt man einen nicht ansteckenden, immer nur einzeln vorkommenden Hautausschlag, der Aehnlichkeit mit den Quaddeln hat, welche durch Verbrennen mit Brennnesseln auf der Haut hervorgebracht werden. Am stärksten sind die Quaddeln auf Brust und Armen. Das Hervorbrechen ist mit einem lästigen Jucken verbunden, welches nach dem Kratzen ein gelindes Brennen hinterläßt.

Der Ausbruch dieses Ausschlages geschieht unter gelinden Fieberbewegungen meistentheils sehr schnell und ohne Gefahr, wenigstens bis zum dritten Tage. Hat der Ausschlag einige Tage gestanden, so verschwindet er gewöhnlich bald wieder und wenn dies gleich zuweilen unter Schwindel und Ohnmacht geschieht, so ist dennoch keine Gefahr damit verbunden. Manche Personen bekommen regelmäßig alle 4 Wochen einen Nesselausschlag ohne Fieber; ihre Ursachen sind gewöhnlich Erkältung und unterdrückte Hautausdünstung und bei Manchem Ekel vor

Speisen. Die Nesselsucht für sich allein bringt zwar keine Gefahr, doch muß man sich hüten, sie zurückzutreiben. Entstand sie in Folge unterdrückter Hautausdünstung, so diene Fliederthee mit Zusatz einer Messerspitze voll Salmiak zur Begünstigung des Schweißes und des Ausbruchs desselben. Uebrigens ist eine gleichmäßige, warme Temperatur der den Patienten umgebenden Atmosphäre das Nothwendigste. Die Diät muß milde sein.

---

80. Ohrensausen, Mittel dagegen.

1) Ist es von Kälte entstanden, so nimm eine große Zwiebel oder mehrere, höhle sie aus, pulverisire gedörrte Haselnußkerne, fülle damit die Zwiebel an und lasse sie sehr weich braten, dann nehme man die Schale davon, stoße sie mit Malvasier, drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch, träufle etwas in die Ohren und bestreiche sie wohl damit.

Oder:

2) Nimm große Ameiseneier, stoße sie mit Poleywasser, drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch und salbe damit oft die Umgegend des leidenden Ohres; auch schlage es in einem Tuche über dasselbe.

3) Ist es mit großer Hitze verbunden, so reibe Hanfkörner mit Frauenmilch, drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch und träufle sie bis zur Heilung ins Ohr.

4) Sind die Ohren und das Angesicht roth, in Folge des Schmerzes, so nimm Pappelkraut oder Malve, koche sie in Wasser, streiche jenes durch und mache es mit Blauviolöl feist, bestreiche damit die Ohren mehrmals des Tages und lege eingenetzte Stücken Tuch darüber, bis der Schmerz völlig aufhört.

5) Gegen Ohrensausen im Allgemeinen: Nimm Kleie 3 Theile, rothe Rosen (frische oder gedörrte) 1 Theil, Wermuth ½ Theil, siede diese Ingredienzen in Wein und schlage diese Masse warm wie ein Pflaster über die Ohren.

6) Dampf des siedenden Essigs in die Ohren eingelassen.

---

81. Ohren, fließende.

Wenn bei dem Ohrenzwange eine wässerige, schleimige oder auch dickliche eiterähnliche Feuchtigkeit aus den Ohren fließt, bedarf es keiner besonderen ärztlichen Behandlung, sondern das Uebel verliert sich mit dem Ohrenzwange wieder.

Es leiden aber auch scrophulöse, drüsenkranke und verfütterte Kinder, gewöhnlich nach abgetrocknetem Hautausschlage, häufig an einem

Ausfluß aus den Ohren, welcher oft so scharf ist, daß er das Ohr selbst und die benachbarten Theile wund macht.

In diesem Falle muß das Kind fleißig gebadet werden, erst in bloßem warmen Wasser, sodann in Seifenwasser und zuletzt in Abkochung von Majoran, Wermuth, Feldkümmel, Calmus. Uebrigens muß die Grundkrankheit von dem Arzte geheilt und die Verbesserung der Säfte durch zweckmäßige Diät bewirkt werden. Ist der Ausfluß sehr reizend oder übelriechend, so muß nach Anleitung des Arztes durch lauwarme, ganz milde Einspritzung täglich der Gehörgang einige Male gereinigt werden.

---

82. Podagra, sichere Mittel dagegen.

1) Strümpfe aus Hundehaaren gefertigt, wovon die heraussstehenden Haare nicht abgeschnitten werden dürfen; denn eben diese Haarspitzen sind es, die durch ihr Kitzeln und Reiben einen häufigen Schweiß verursachen, welcher in 24 Stunden das Uebel, wo nicht gänzlich heilt, doch sehr vermindert. Eine wohlthätige Gesellschaft in London hat dieses Mittel geprüft, gut befunden und empfohlen.

2) Einen Beutel mit gewärmtem Bohnenmehl auf das schmerzhafte Gelenk zu legen.

3) Sehr lindernd ist das sanfte Reiben des schmerzhaften Fußes mit Speck.

4) Ein Pfund Reismehl, 4 Unzen Bierhefen und 2 Unzen Salz macht man zu einem dicken Teig, legt ihn auf die Fußsohlen und umwickelt den Fuß mit warmem Flanell. Dieses Mittel wird alle 12 Stunden wiederholt und gewöhnlich heben 5 bis 6 solcher Umschläge das Uebel. Der Fuß wird dann mit Kleie und Branntwein, warmem Wasser und Seife abgewaschen. Man muß sich aber dabei sehr warm halten und jede Kälte meiden.

5) Ein vielfach bewährtes Mittel gegen Podagra ist Salzsäure mit kaltem Wasser verdünnt. Zum ersten Versuche nehme man 200 Tropfen Salzsäure auf ein Achtel Berliner Quart Wasser, welches man in einem Arzneiglase aufbewahrt. Man kann es verstärken oder verdünnen, je nachdem die Wirkung beim Einreiben erträglich erscheint. Man reibe es in die kranken Theile ein. Es wird sich ein Ausschlag zeigen, wodurch die angesammelte Harnsäure (die sich durch den Urin nicht abscheidet, sondern an die Knochentheile ansetzt) sich abscheidet. — Verursacht das Einreiben, indem die Salzsäure vielleicht zu stark ist, oder der leidende Theil sehr empfindlich, zu heftige, brennende Schmerzen, so darf man nur die Stelle mit kaltem und frischem Wasser benetzen.

6) Senfmehl wird mit Sauerteig oder Brodkrumen und Essig zu einem Teig geknetet. Diesen läßt man so lange aufliegen, bis er

Schmerzen erregt und die Haut roth wird. Man läßt auch den Senfsamen mit Wasser anbrühen und Bäder damit bereiten. Die Senffüßbäder sind gegen die herumziehende Gicht und Podagra von großem Nutzen.

---

83. Pollutionen (Samenergießungen).

Erfolgen diese Ausleerungen zu häufig, wodurch sie zur Krankheit werden, so gebrauche man Alaunpulver und nehme davon dreimal täglich ½ Theelöffel voll mit Wasser. Zugleich meide man zu starke und hitzige Getränke, esse nicht zu viel und zu nahrhafte Speisen und bediene sich eines Arztes, wenn das Uebel schon zu weit eingerissen ist.

---

84. Quetschungen, Mittel dagegen.

Man macht aus rohem Alaun, mit Eiweiß zusammen gerieben, eine Mischung auf einem zinnernen Teller, so daß es eine Salbe wird, verbindet hiermit die beschädigten Stellen und erneuert das Verbinden so oft die Salbe trocken wird, so werden die bläulichen Stellen bald verschwinden.

---

85. Räucherpulver, bei ansteckenden Krankheiten.

Hierzu nehme man Wachholderbeeren, Wachholderbeerblätter, Salpeter und ein wenig Schwefel, auch wohl etwas Wermuth und Myrthen noch dazu und werfe Alles auf Kohlen, die man in den Orten, die man durchräuchern will, auf einer Kohlenschüppe herumträgt. Etwas Pulver losgelassen, thut auch sehr gute Wirkung und reinigt, wenn man den Rauch durch die geöffneten Fenster ausströmen läßt, die Zimmer sehr bald, ebenso solche Zimmer, die durch neugetünchte Wände ungesunde feuchte Dünste ausströmen. Freilich muß man nur immer ganz kleine Quantitäten Pulver auf einmal nehmen, weil sonst leicht eine zu große Explosion und Gefahr entstehen könnte.

Chlorkalk in einem Näpfchen bei wohl geschlossenen Thüren und

Fenstern 24 Stunden in das Zimmer gestellt, thut auch sehr gute Wirkung. Es greift derselbe aber schwache Lungen sehr an, anzurathen ist es überhaupt, daß solche Zimmer, in denen Chlorkalk ausgestellt war, erst dann wieder bewohnt werden, wenn ganz frische Luft wieder eingedrungen ist.

---

86. Rheumatismus, Heilmittel dagegen.

(Vergl. Nr. 42.)

1) Ein englischer Arzt bedauert, daß der Spargel so wenig als Heilmittel benutzt werde, da er doch, und nur in geringen Quantitäten genossen, ein sicheres Mittel gegen leichte, rheumatische Schmerzen sei.

2) Man lasse den ausgepreßten Saft der Blätter und Stengel der Artischocken eindicken und nimmt davon täglich 2 bis 3 Mal einen Theelöffel voll.

3) Man mache ein Säckchen aus feiner Leinwand und fülle es mit zu Pulver gestoßenen aromatischen Kräutern, als Kamillenblumen, Pfeffermünze, Lavendel, Feldkümmel u. s. w. Auch kann man etwas pulverisirten Kampher mit hinzuthun. Solche Kräutersäckchen eignen sich bei Rheumatismus, besonders des Gesichts, bei Zahnschmerz, bei Drüsengeschwulsten und besonders bei Rose.

4) Frisch entstandene rheumatische Schmerzen, (selbst dergleichen Kreuzschmerzen) werden durch einige Waschungen mit Wachholderspiritus in der Regel gehoben. Diesen Spiritus gewinnt man am wohlfeilsten, wenn man frische Wachholderbeeren quetscht, dieselben mit gutem Branntwein übergießt und diesen 24 Stunden oder noch länger ziehen läßt.

5) Man reibe den leidenden Theil mit erwärmtem Branntwein, Rum, Kölnischem Wasser, Opodeldoc, Kampherliniment und bedecke denselben mit Wachsleinwand, oder einem gegerbtem Hasen- oder Kaninchenfell.

6) Das Auflegen von frischer Kammwolle ist ein Hausmittel von großer Wirksamkeit, wodurch oft leichte Rheumatismen in einer Nacht verschwinden.

7) Man umhülle den leidenden Theil mit Wolle oder Baumwolle, die zuvor mit Zucker-, Bernstein-, Wachholderbeeren- oder Mastix-Rauch durchdrungen ist.

8) Man bestreue Werg mit gepulvertem Colophonium, gieße starken Branntwein darauf und wickle es um das kranke Glied.

9) Man gieße heißes Wasser auf Salbei und Rosmarin, leite den aufsteigenden Dunst an den schmerzhaften Theil und reibe ihn darauf mit trockenem Flanell.

10) Die russischen Dampfbäder gehören zu den wirksamsten Heilmitteln rheumatischer Beschwerden. Nur darf man sie nicht anwenden,

wenn der Rheumatismus mit Fieber begleitet ist. Auch das gewöhnliche warme Bad ist als Schutz- und Heilmittel des Rheumatismus anzusehen. Es ist wahrscheinlich, daß der Vernachlässigung des Badens die Menge von Gicht- und Nervenleiden zuzuschreiben sind, von denen jetzt Jung und Alt heimgesucht werden. Warum waren Römer und Griechen, bei der ausschweifendsten Lebensart, frei von diesen Uebeln, und warum sind es die Türken und andere orientalische Nationen noch, die doch ihre ganze Glückseligkeit in Nichtsthun und Weichlichkeit und ihre Existenz in ewiges Kaffeetrinken und Tabakrauchen, Wollust und Schwelgerei setzen? Es muß also noch eine Ursache übrig sein, die so allgemein auf den Verfall unserer Gesundheit gewirkt hat und die unsern Zeiten und unsern Gegenden eigenthümlich ist und ich glaube, dieselbe in der Unterlassung der Bäder gefunden zu haben. Die Bademode würde eines der vorzüglichsten Mittel einer allgemeinen Gesundheitsrestauration sein.

---

87. Rose.

1) Die Rose, welche sich zu Wunden gesellt, oder die, welche als eigentliche Krankheit vorkommt, wird vom Volke sehr richtig durch indifferente, äußerliche Mittel behandelt. Dahin gehört das Auflegen von blaugefärbter Leinwand, z. B. einer blauen, leinenen Schürze oder Watte.

2) Durchräuchertes Werg ist ein gutes Mittel bei der Rose.

3) Roggenmehl, mit zerstoßenem Kochsalz vermischt, in Säckchen warm aufzulegen, lobt Hoffmann als ein wirksames, zertheilendes Hausmittel.

4) Das Bepudern des entzündeten Theiles mit Haarpuder ist besonders schmerzlindernd und angenehm.

5) Gesichtsrose. Man halte das Gesicht durch Auflegen von Watte recht warm und nehme ein Brechmittel.

6) Bei der sogenannten Blatterrose im Gesichte dürfen die Blasen nicht aufgeschnitten, sondern nur aufgestochen werden, so daß das Wasser allmählig aussickert und die Stellen bedeckt bleiben. Das Brennen lindert am besten das Bestreichen mit süßer Sahne (Milchrahm).

---

88. Ruhr, wirksame Mittel gegen dieselbe.

1) Der schwedische Consul zu Tripolis, A. Halis, hat bei seinem Kinde, das bei einer bösartigen Ruhr-Epidemie von dieser Krankheit befallen war, von den wie Kaffee gebrannten oder gerösteten und ebenso gestoßenen und gekochten Kernen der Dattelfrucht die besten Erfolge gesehen. Ebenso wurde ein anderes Kind durch diesen Trank, alle 3 bis 4 Stunden eine halbe Tasse voll mit Zucker gereicht, gerettet. Die Wirkung erfolgt bald und mit dem Nachlassen der Krankheit wird auch das Mittel seltener gegeben. Ist der Kranke zu gleicher Zeit wassersüchtig geschwollen, so sollen die geschwollenen Theile, deren Umgebung, der Rücken und Nacken Morgens und Abends mit warmem Baumöl gerieben und die Blätter der gemeinen oder Gartenraute aufgelegt werden. Bei einem andern Kinde verhinderte der Genuß obigen Trankes den Ausbruch der Ruhr.

2) Sobald man sich von der Gegenwart der Ruhr überzeugt hat, theils durch die heftigen Schmerzen im Unterleibe, theils durch den Abgang von Blut beim Stuhlgang u. s. w., so nehme man früh und Abends einen Eßlöffel voll frisches Leinöl ein. Kindern giebt man nur einen Kaffeelöffel voll.

3) Man nehme Tormentillwurzel, stoße sie zu einem Pulver, und ein Quentchen davon in rothem Wein genommen wird gute Dienste leisten; ist jedoch Fieber dabei, so muß statt des Weines Wasser genommen werden.

Man kann auch die Rinde von Roggenbrod nehmen, röste sie in Butter, streiche ein wenig gepulverte Tormentillwurzel darauf und lasse es den Kranken essen.

---

89. Schlaflosigkeit zu heilen.

1) Arbeitsamkeit und active Bewegung in freier Luft, die größten diätetischen Heilmittel überhaupt, heilen auch die Schlaflosigkeit, ein Uebel, woran in spätern Jahren alle diejenigen zu leiden haben, die den Geist mehr, als den Körper beschäftigen.

2) Ein sehr rationelles Mittel ist das kalte Bad und Bewegung im Freien bis zur Ermüdung.

3) Die Abkürzung des gewöhnlichen Schlafes durch frühes Aufstehen, kann gegen die Schlaflosigkeit versucht werden.

4) Man vermeide erhitzende Getränke und nehme vor Schlafengehen ein Fußbad aus Salz.

5) Gegen die Schlaflosigkeit hysterischer Frauen sind Klystiere von Kamillenaufguß und Leinöl nützlich.

6) Gebrauch des Lattichextract. Es wirkt sowohl beruhigend auf die Nerven, als auf den Blutumlauf und vermindert die Erscheinungen

der Wärmebildung. Ein Mann von 64 Jahren, an einem Halbschlag leidend, hatte seit 14 Tagen keinen Schlaf gehabt. Ein Gran Lattichextract verschaffte ihm eine sehr ruhige Nacht. Ein Patient im zweiten Zeitraum der Lungenschwindsucht wird im Hospital aufgenommen und hatte seit langer Zeit keinen Schlaf gehabt. Zwei Gran Lattichextract besänftigten ein wenig den Husten und verschafften einen leichten Schlaf. Der Puls sank von 103 auf 94 herunter, und die Erscheinungen der Hitze wurden vermindert. — Ein seit langer Zeit durch Lendenschmerz schlafloser Mann hatte sehr empfindliche Schmerzen. Das Lattichextract gab ihm Ruhe und als man statt dessen kühlende Mixturen mit Opium gab, kehrte die Schlaflosigkeit zurück, bis man wieder das Lattichextract gab.

---

90. Schlagfluß.

Körperliche Anlagen zum Schlagfluß haben Personen, die einen kurzen, dicken Hals und untersetzten Körper haben. Ihr Angesicht ist gewöhnlich roth und aufgetrieben, sie haben öfters Ohrenklingen und Sausen, Schwindel, auch Uebelkeit im nüchternen Zustande.

Die beste Regel, diesem Uebel auszuweichen, bleibt immer Mäßigkeit im Essen und Trinken, als auch in der Anstrengung des Geistes und des Körpers. Vorzüglich hüte man sich des Abends vor Ueberladung des Magens und vor berauschenden Getränken und liege im Bett mit dem Kopfe nicht zu tief. Ebenso vermeide man sorgfältig alle Gemüthsbewegungen; der Umlauf des Blutes darf nicht durch zu dicht anliegende Kleidungsstücke gestört werden.

Um die vom Schlagfluß gerührten (so wie die von schädlichen Luftarten Betäubten) zu erwecken, giebt man ein Klystier, wozu man 2 Loth Kochsalz thut.

Bei Lähmungen, die von einem unvollkommenen Schlagfluß zurückbleiben, dient äußerlich der Hoffmann'sche Lebensbalsam, mit Ameisen- und Rosmarinspiritus versetzt, zum Einreiben.

---

91. Schießbaumwolle, ätherisirte, ein Mittel gegen Zahnschmerzen.

Die Anwendung der zerstörenden Schießbaumwolle zum Besten der leidenden Menschheit ist höchst beachtenswerth. In Aether aufgelöste Schießbaumwolle ist seit einiger Zeit mit Erfolg gegen Schnittwunden

gebraucht worden. Indem man die verwundete Fläche mit dieser Auflösung benetzt, verdünstet der Aether sehr schnell und läßt ein der Luft undurchdringliches und dergestalt die Wunde gegen athmosphärische Einflüsse schützende Häutchen zurück, wodurch baldige Heilung herbeigeführt wird. Jetzt hören wir auch, daß dieselbe merkwürdige Mischung (Collodion) sich gegen Zahnschmerzen äußerst hilfreich erwiesen hat. Der hohle Zahn wird zunächst gereinigt und in die Höhlung ein wenig mit Collodion gesättigter Asbest, wozu man noch etwas Morpheum fügt, gesteckt. Die Masse wird bald fest, verschließt den Zahn vollkommen und wirkt zugleich als kräftiges, schmerzstillendes Mittel.

---

92. Schießpulver, in das Gesicht geschossen, Mittel dagegen.

Netze leinene Tücher in Lein- oder Baumöl ein, schlage sie über das Gesicht und nimm zugleich einen Trunk Baumöl; so werden des Morgens beim Abnehmen der Tücher alle Pulverkörner herausgezogen auf der Haut liegen.

---

93. Schlucken, gegen den.

Der Schlucken entsteht meistentheils aus einer Erregtheit der Nerven, namentlich bei anhaltendem Lachen; aber auch aus schlechter Verdauung und durch Erkältung.

1) Er läßt sich durch langsames Trinken von 10 bis 15 Schluck Wasser ohne abzusetzen, oder durch das Anhalten des Athems ziemlich leicht vertreiben.

2) Andernfalls mische man etwas Sauerteig mit Branntwein, mache es warm und lege es, auf ein leinenes Läppchen gestrichen, auf den Magen.

3) Rautensaft eingenommen, oder die Magengrube damit eingerieben.

4) Quittenlatwerge gegessen.

5) Wachholderbeeren, rothe Dornrosen und Krausemünze, jedes besonders gedörrt und gepulvert, eine halbe Hand voll dann zusammen gemischt und in ein Stück Sauerteig, von der Größe eines Gänse-Eies zusammengeknetet, den Teig in eine Schüssel gelegt und siedendheißen Weinessig darauf gegossen, mit einem Löffel zerrieben, daß er wie ein

dicker Brei wird, alsdann auf ein doppelt leinen Tuch, welches dreieckig ist, gestrichen und heiß auf den Magen gelegt, so daß die Spitzen in den Herzgruben und das Breite an den Nabel zu liegen komme. Wenn es trocken wird, so nehme man heißen Weinessig und besprenge den Teig auf dem Tuche damit, bis er feucht und heiß wird, alsdann lege man es wieder auf und fahre damit fort.

---

94. Schreien kleiner Kinder.

Es ist nicht selten, daß kleine Kinder, vorzüglich zur Nachtzeit, ungewöhnlich viel und anhaltend schreien, ohne daß man einen Krankheitszustand an ihnen bemerkt, oder sie zu beruhigen im Stande ist. Die Ursachen zu diesem lästigen Schreien sind entweder Hunger oder Schmerz und Mißbehagen, oder auch Verwöhnung. Sie sind nicht schwer zu erforschen. Schreit das Kind aus Hunger, so saugt es an dem Finger, den man ihm in den Mund steckt und es wird ruhig, sobald es Nahrung erhält.

Schreit das Kind aus Schmerzen, so ist der Ton des Geschreies durchdringender, es nimmt die dargebotene Nahrung nicht an, bewegt sich mit Händen und Füßen und wird dabei ganz dunkelroth und bläulich. Um zu erfahren, ob das Kind Schmerzen empfindet, entkleidet man es in einem warmem Zimmer. Findet sich hierbei kein Druck von fest anliegenden Binden ꝛc., so ist ein inneres Leiden zu vermuthen. Zieht das Kind die Schenkel an den Leib und stößt die Füße wieder mit Anstrengung von sich, schreit dabei plötzlich auf und wird abwechselnd wieder ruhig, so leidet es an Blähungen, welche sogleich ein warmes Klystier von Kamillenthee, warme Bekleidung des Kindes überhaupt, Auflegen warmer Tücher auf den Unterleib und ein gelindes Frottiren des letztern erfordern. Nach jeder abgehenden Blähung wird das Kind ruhiger. Ist das Schreien des Kindes mit Fieberhitze, Husten, Brechen ꝛc. verbunden, so deutet dies auf einen krankhaften Zustand, gegen welchen ärztliche Hilfe zu suchen ist.

Gewöhnlich wird das Schreien der Kinder durch Krämpfe hervorgerufen, welche am besten durch eine Messerspitze Hufeland'sches Kinderpulver, mit Fenchelthee gegeben, sehr bald gemindert werden.

Fenchelthee den Wöchnerinnen, so wie dem Kinde zu trinken geben, ist vorzüglich gut.

Schreit das Kind blos, weil es durch stetes Herumtragen, Schaukeln und Wiegen verwöhnt wurde, so daß es wachend nicht mehr still liegt, sondern stets Bewegung ꝛc. verlangt, so wird es sogleich ruhig, wenn man es von seinem Lager erhebt. Haben Kinder die Gewohnheit angenommen, am Tage zu schlafen und des Nachts zu wachen, so halte man sie am Tage durch Zerstreuung vom Schlafen ab und bade sie am Abend.

Vor der Anwendung sogenannter beruhigender Mittel, z. B. einer Abkochung von Mohnköpfen u. dgl., die sehr gefährliche Folgen haben können, hüte man sich.

---

95. Schwämmchen der kleinen Kinder

sind kleine, erhabene, speckige Geschwüre, welche sich gewöhnlich zuerst an der Zunge, an der innern Seite der Lippen, der Wangen und dem Gaumen zeigen, ja zuweilen in den Schlund gehen und sich über den ganzen Darmkanal bis zum After verbreiten.

Dieses Uebel, welches sowohl bei Kindern, als Erwachsenen vorkommt, verursacht heftiges Brennen und erschwert den Kindern das Saugen und Schlucken. Die Folge davon ist Fieber, Unruhe, Schlaflosigkeit, Diarrhöe und starke Urinabsonderung, welches die Kinder abzehrt und ihnen nicht selten den Tod bringt. Zugleich ist mit diesem Uebel die Unannehmlichkeit verbunden, daß die Brustwarzen, woran die mit Schwämmchen geplagten Kinder saugen, wund und schmerzhaft werden.

Die Ursachen dieses Uebels sind: Versäumte Abführung des Kinderpechs und vernachlässigte Reinigung der Mundhöhle, nachdem das Kind gesogen, oder andere Nahrung erhalten hatte; das Einschlafen an der Brust, scharfe Säfte der Stillenden und Ansteckung durch Saugen an der Brust, woran ein mit Schwämmchen behaftetes Kind gesogen hatte, ohne daß die Brustwarze durch Waschen gehörig gereinigt worden.

Sobald die Schwämmchen entstehen, wäscht man den Mund des Kindes des Tages öfters mit reinem, kalten Wasser aus, mittelst eines um den Zeigefinger geschlagenen leinenen Läppchens, oder reibt denselben mit fein gestoßenem Zucker ab. Haben die Schwämmchen schon überhand genommen, so wird der Mund mit einer Abkochung von weißen Rüben, oder einem Salbeiaufguß, worin ein wenig Salmiak aufgelöst worden, täglich zu wiederholten Malen ausgewaschen. Erstrecken sich aber die Schwämmchen bis in den Schlund hinab, so sind schleimige Mittel, als Mandelmilch mit arabischem Gummi, Salepabkochung innerlich zugleich zu geben und auch schleimige Klystiere mit einem Zusatze von Kalkwasser anzuwenden. Sollten die Schwämmchen braun werden und in Brand übergehen, so wird ein gelindes Abführungsmittel von Rharbarber gegeben und der Mund mit einer Abkochung von 4 Loth Weiden- oder Eichenrinde, 1/2 Quentchen rothen Myrrhen, 2 Quentchen Salbeiblättern mit 12 Loth Wasser bis zur Hälfte eingekocht und nach dem Durchseihen durch Leinwand mit 1 Quentchen Salmiak und etwas Honig versetzt öfters ausgewaschen. In solchen Fällen ist es jedoch rathsam, ärztliche Hilfe zu suchen.

Das schätzbarste Mittel zur Linderung der Schwämmchen ist ein Saft aus 1/2 bis 1 Quentchen Boraxpulver und 2 Loth Rosenhonig,

womit man den Mund des Kindes behutsam pinselt, oder auch die Brustwarzen bestreicht und gleich darauf das Kind anlegen läßt.

Bei Erwachsenen erscheinen die Schwämmchen nur in Begleitung bösartiger Fieber, wo sie dann in der Regel ein Zeichen der höchsten Gefahr, ja wohl des Todes sind. Wenn die Krankheit gehoben ist, verlieren sie sich von selbst. Hat der Patient noch Kraft genug, so läßt man ihm sich mit starkem Salbeithee, warmem Wein 2c. gurgeln. Ist derselbe aber bereits zu schwach dazu, so werden die schlammigten Geschwüre mit einem Safte aus 1/2 Quentchen Alaun und 2 Loth Rosenhonig gepinselt. Die bösartigen brandigen Schwämmchen erfordern immer ärztliche Hilfe.

96. Schweiße, abmattende.

Bei nächtlichen entkräftenden Schweißen, nach Nervenkrankheiten, sind reine Luft in dem Schlafzimmer und nicht zu warme Bedeckung die wichtigsten Mittel; zugleich dient ein Aufguß von 1/4 Loth Salbei mit 16 Loth Wasser mit etwas Rothwein kalt getrunken. Auch dienen dagegen Speckeinreibungen. Bei Personen, welche in leinenem Hemde schlafend schwitzten, hörte das Schwitzen auf, wenn sie ihren Körper unmittelbar darauf mit einer wollenen Decke umwickelten.

Zweckmäßig ist es, den Kindern Abends den ganzen Körper mit Essig zu reiben.

97. Schwitzen, das, der Hände zu vertreiben.

Sehr viele Menschen finden sich, besonders im Sommer, durch solches Händeschwitzen belästigt, so daß sie keinen Gegenstand angreifen können, ohne von diesem Schweiße Zeichen zurückzulassen. Den Schweiß abzuhalten, oder zu unterdrücken, ist zwar sehr leicht, weil jedoch solche Mittel der Gesundheit höchst nachtheilige Folgen nach sich ziehen, so muß man sich dergleichen enthalten. Es ist daher besser, daß man den Schweiß abwärts zu leiten sucht und dies geschieht auf folgende Art:

Man nehme grünes Wachstuch, welches jedoch nicht neu, sondern ein oder mehrere Jahre alt ist, denn ist es alt, so ist es aus dem Grunde besser, indem solches, was frisch bereitet ist, anklebt und daher die Wirkung verhindert. Aus solchem alten Wachstuch nun werden Sohlen geschnitten; nachdem man jede dieser Sohlen auf die beiden

bloßen Fußsohlen gelegt hat, zieht man Strümpfe darüber, läßt sie Tag und Nacht liegen, trocknet sie aber, sowie auch die Fußsohlen, jeden Morgen und Abend wohl ab. Nach 10 oder 12 Tagen, wo die Sohlen ihre Kraft zu verlieren anfangen, darf man erst dergleichen erneuern. Weil jede Sohle die Form des Fußes annimmt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man sie nicht mit einander verwechsele.

Sind einige Wochen verflossen, so wird dieses Mittel den Schweiß der Hände sehr vermindert haben und hat ihn gewiß nach Verlauf von etwa einem halben Jahre ganz gehoben. Im Winter geben solche Sohlen Wärme und im Sommer kühlen sie angenehm.

Von gefährlichen Folgen ist es gewöhnlich für die Gesundheit, wenn bei Personen, die an den Füßen zu schwitzen gewöhnt sind, dieser Schweiß durch irgend eine Ursache ausbleibt; man kann ihn aber eben durch das hier mitgetheilte Mittel wieder herstellen.

Ein unschädliches und dabei einfaches Mittel wider das Schwitzen der Hände ist auch dieses: man wäscht täglich die Hände 10 bis 15 Mal in laulichem Wasser und fährt damit einige Tage hinter einander fort.

Gegen das lästige Händeschwitzen ist zu rathen, eine Zeit lang beständig, auch bei Nacht, lederne Handschuhe zu tragen.

---

98. Scorbut.

Der Scorbut herrscht vorzüglich in feuchten, nassen Gegenden, am Meeresufer, bei schlechter Nahrung und besteht in einer Neigung der Säfte, in Fäulniß überzugehen.

1) Die kräftigsten Vorbauungsmittel gegen den Scorbut sind: Reinlichkeit, warme Kleidung, mäßige, active Bewegung, Aufmunterung, trockene, warme Luft und frische, vegetabilische und animalische Nahrungsmittel.

2) Unter den diätetischen Mitteln, die als Schutz- und Heilmittel des Scorbuts die meisten Zeugnisse für sich haben, steht der Citronensaft oben an.

3) Einen Trank aus einem Absud von 3 Quentchen englischem Senf, einer Unze Honig und einem Pfunde Wasser, Abends vor Schlafengehen genommen, bewirkt starke Transspiration, worauf sich die Kranken gleich Morgens erleichtert fühlen.

4) Das Tabakrauchen halten die englischen Matrosen nicht nur für ein sicheres Mittel wider den Scharbock, sondern überhaupt für eine wahre Panacee.

5) Alle sauren Speisen, Sauerkohl u. s. w., sind beim Scorbut dienlich.

6) Alte und vorzügliche Rheinweine heben die Kräfte und hindern so den Uebergang der Säfte in Fäulniß.

7) Soll das im Scorbut lose gewordene Zahnfleisch wieder fest werden, so muß man sich täglich mehrmals den Mund mit Wachholderbeerwein oder Löffelkrautspiritus ausspülen, oder das Zahnfleisch mit einem Gemisch von 1 Theil Myrrhenessenz und 3 Theilen Rosenhonig bestreichen. Zum Wachholderbeerwein nimmt man eine halbe Flasche rothen Wein, thut ein Loth zerquetschte Wachholderbeeren hinein und stellt ihn 48 Stunden lang in mäßige Wärme. Innerlich werden täglich 3 Eßlöffel voll Essig gebraucht.

Dr. Blum, praktischer Arzt zu Petersburg, empfiehlt gegen den Scorbut Bitterklee, Meerrettig und Sauerampfer, von jedem eine Hand voll mit zwei Bouteillen Wasser bis zur Hälfte eingekocht, welche Quantität täglich zu verbrauchen ist. Beim Gebrauch dieses Mittels wurden sehr bedeutende Grade des Scorbuts in 14 Tagen, spätestens 3 Wochen geheilt.

---

99. Soodbrennen.

1) Das Soodbrennen entsteht aus überladenem und verdorbenem Magen und namentlich aus der dadurch bedingten Säure desselben. Rohe Eicheln sind stets als sofortiges Heilmittel sehr empfohlen. Sind dieselben alt geworden, so reibt man sie zu Pulver und nimmt sie auf diese Weise. Zwei Stück auf einmal genommen genügen, das Uebel sogleich zu beseitigen.

2) Man nehme alle 2 bis 3 Stunden einen halben Theelöffel voll gebrannte Magnesia oder Kreide, genieße dabei leichte Speisen und trinke Wasser.

3) Entsteht das Soodbrennen nach dem Genuß jeder Speise, so deutet dies auf eine große Magenschwäche, und hier ist Selterwasser mit Rheinwein oder Champagner und ein Magenpflaster als Hauptmittel anzusehen.

4) Zimmetrinde und Mastix, von jedem ein halbes Loth, in einem Nösel Wein gesotten und getrunken.

5) Zwei Quentchen Johannisbrod, ein Quentchen Kreide und ein halbes Quentchen Muscatennuß klein gestoßen und mit einander eingenommen.

---

100. Sommersprossen, Mittel dagegen.

Man nimmt ½ Kanne Ziegenmilch, in welche man den Saft von 3 Citronen drückt, ein halb Weinglas Franzbranntwein und ½ Pfund abgezogene und sehr klein gestoßene bittere Mandeln. Dies alles mischt man gut durcheinander, läßt es 24 Stunden lang an einem warmen Orte stehen, damit die Milch gerinnt. Alsdann wird sie in einen leinenen Beutel gethan, aufgehangen und das Flüssige in einem untergesetzten reinen Geschirr aufgefangen. Hiernach thut man ½ Loth pulverisirten, gebrannten Borax hinein, gießt dann die Flüssigkeit durch ein Tuch in gläserne Flaschen und verwahrt sie zum Gebrauch im Keller. Wer sich etliche Mal mit dem Dicken, woraus man das Wasser gezogen hat, wäscht, dem vergehen auch die Sommersprossen.

Ein eben so gutes Mittel ist, sich mehrere Abende hinter einander das Gesicht mit starkem Salzwasser zu waschen, welches dadurch leicht zubereitet wird, daß man so viel Kochsalz in kochendes Flußwasser schüttet, als sich darin auflöst. Nachdem dasselbe kalt geworden, benetzt man das Gesicht mit einem Handtuche damit, ohne sich jedoch abzutrocknen. Nur später, nachdem die zurückgebliebenen Salztheile trocken geworden, reibt man sie leicht ab.

Auch das Waschen mit Petersilienwasser thut gute Dienste. Am besten ist es freilich immer, wenn man die Sommersprossen ganz zu vermeiden sucht und dies geschieht dadurch, daß man sich den Sonnenstrahlen im Frühling und Sommer nicht unbedeckt aussetzt, ebenso nicht der starken Zugluft im Herbst.

Es soll wirksam gegen dies schwer zu vertreibende, meistentheils angeborene Uebel sein, halbreife, zerdrückte Johannisbeeren mit etwas Schwefelmilch zu einem Brei zu rühren, das Gesicht leicht damit zu überstreichen, bevor man des Abends zu Bett geht und des Morgens mit lauwarmer Milch wieder abzuwaschen.

Man nehme 4 Loth Borax, löse diesen in Flußwasser, welches nach und nach darauf gegossen wird, rein auf; dazu werden alsdann 2 Loth Aqua phagedaenica, welche in einem gut verstopften Medizinglase aus der Apotheke geholt werden müssen (man schreibe dem Boten den Namen auf einen Zettel), dazu geschüttet; hierzu gießt man einige Eßlöffel voll Seifenspiritus und mischt Alles durcheinander. Mit dieser Mischung werden die Sommersprossen oder Hautflecken des Tages hindurch öfters bestrichen, des andern Tages wäscht man sie mit lauwarmem Wasser rein ab.

Man vermische etwas Alaun mit Eiweiß und bringe es in einem Gefäße über glühende Kohlen, wo man es bis zu einem Schaume steigen läßt; hiermit bestreicht man täglich öfters die Sommersprossen.

101. Stockschnupfen, Mittel dagegen.

1) Ist der Stockschnupfen so heftig, daß das Gefühl im Kopfe einer völligen Betäubung gleicht, so halte man den offenen Mund über einen Topf mit kochend heißem Fliederthee, indeß man den Kopf mit einem dichten Tuche verhängt. Die Wirkung der aufsteigenden Dämpfe wird eine baldige Erleichterung zur Folge haben, worauf man sich sorgsam vor Erkältung hüte, dann und wann eine schwache Prise Maiblumenschnupftabak nehme, im Nothfall den Gebrauch der Dämpfe wiederhole und bald wird man des Uebels ledig werden.

2) Um sich vor diesem Uebel mehr zu sichern, gewöhne man sich, des Morgens beim Waschen frisches Wasser in die Nase zu schlürfen. Anfangs nehme man laues und beim fernern Gebrauch nur kaltes Wasser. Die Nasennerven werden dadurch sehr gestärkt und die Reizbarkeit der Haut gemindert.

3) Bei Neigung zum Schnupfen und zu Erkältung ist das russische Bad ein vorzügliches Mittel.

---

102. Scrophelkrankheiten.

Die Scropheln sind eine gewöhnliche Krankheit des kindlichen Alters; sie künden sich durch aufgetriebenen Unterleib, schmutzige, blasse Gesichtsfarbe, trübe Augen, dicke Lippen, angeschwollene Halsdrüsen und Ausschläge mancher Art an.

1) Die Cur aller scrophulösen Zufälle wird zweckmäßig unterstützt durch Reinlichkeit, warme Flanellbekleidung, warme Bäder, täglich trockene Frictionen der ganzen Oberfläche, leicht verdauliche, frische, animalische und vegetabilische Kost und etwas Wein. Ferner durch Vermeidung des zu langen Aufenthaltes im Bett und durch active Beschäftigung in freier Luft. Für Kinder ist das Herumfahren im Freien schon sehr heilsam.

2) Als vorzügliches, wirksames Zertheilungsmittel verhärteter Scrophelbrüsen rühmt man in England und Frankreich den heißen Wasserdunst, den man vermittelst eines biegsamen Rohrs oder gewöhnlichen Trichters an den geschwollenen Theil leitet.

3) Der Genuß von Kartoffeln und grobem Brode, sowie von Hülsenfrüchten muß den Kindern untersagt werden.

4) Man halte die Kinder, wenn sie von den Scropheln befallen sind, durch Waschen und Baden reinlich, lasse sie viel in der freien Luft sein, nicht zu lange schlafen und reiche ihnen wenig, aber nahrhafte Kost. Statt des gewöhnlichen Kaffee's gebe man ihnen Eichelkaffee zum Trinken und dabei zweimal täglich, nach dem Alter des Kindes, 1 Thee- bis 1 Eßlöffel voll echten Berger Leberthran (in den Apotheken zu haben) mehrere Monate lang. Das tägliche Trinken von Maria Kreuzbrunnen,

so wie der Gebrauch von Schwefelbädern hat diese Krankheit oft vertrieben.

5) Sehr schwächlichen Kindern gebe man den Syrupus ferri jodat zu 5 Tropfen dreimal täglich und lasse sie dreimal wöchentlich Malzbäder nehmen.

---

103. Trunkenheit oder Saufsucht, Mittel dagegen.

Wenn man die Saufsucht hat und ist nicht zu bewegen zu einer Kur, so rathen wir unglücklichen Weibern, oder Kindern, oder Geschwistern, oder Freunden folgende Mittel heimlich zu geben: Thue einen lebendigen Aal in einen Eimer oder engen Kübel, gieße Wein darauf und lasse ihn darin sterben. Fülle diesen Wein auf Flaschen und gieb ihn dem Kranken zu trinken, so viel er mag. Es geht ebenso mit Branntwein, den man eine Weile darauf stehen läßt und dann klar abgießt.

Sollte es nicht helfen, so versuche es mit Schwefelsäure. Verdünne dieselbe mit Wasser, bis es nur ein wenig sauer ist und gieb davon dem Säufer in allem Essen und Trinken, so viel und so oft, als es geht; thue etwas davon in den Kaffee, in den Thee, in die Suppe, in Alles, was er trinkt oder ißt, und wenn auch andere sollten davon mitessen; besonders viel in sauere Gerichte oder in Limonade.

---

104. Uebelwerden, das, beim Fahren zu verhüten.

Man nehme einen Bogen Löschpapier, gieße starken Branntwein darauf und lege ihn zusammengeschlagen auf den Magen. Wenn das Papier trocken geworden, feuchtet man es unterwegs wieder etwas an und man wird von dem höchst lästigen Uebel befreit bleiben.

---

105. Ueberbeine wegzuschaffen.

1) Man binde eine kleine Bleiplatte, oder eine breitgeschlagene Bleikugel fest auf die Geschwulst.

2) Man streiche schwarze Seife dick auf Schafleder und lege es auf das Ueberbein.

3) Handschuhe von Fuchspelz zu tragen, oder ein Stück dieses Pelzes auf die Geschwulst zu binden.

4) Man lasse in der Apotheke folgendes Mittel bereiten:

Rec. Mercurii vivi gr. viii
tere cum
Terebinth. venet. q. s. usque ad Mercurii exstinctionem . Adde
Axung. leporin. ℥iiß
Ol. Cerae ℥iii
Ol. Menth. gtt. x
M. d. in olla.

Von dieser Salbe nehme man Abends beim Schlafengehen eine Linse groß und reibe damit das Ueberbein. Des Morgens wasche man es mit lauem Wasser ab. Das Ueberbein wird nach und nach weich, kleiner und verschwindet endlich ganz. Man braucht sich nur den vierten Theil des Mittels anfertigen zu lassen, was etwa 3 Groschen kostet und womit in der Regel die Kur beendet wird.

---

106. Urinabgang, unwillkührlicher.

Der unwillkührliche Urinabgang des Nachts, besonders bei Kindern, ist meistentheils eine übliche Gewohnheit und wird gehoben durch Entwöhnung, durch unterlassenes Trinken vor dem Schlafengehen, Liegen auf der Seite, mehrmaliges Aufwecken des Nachts, um den Urin zu lassen, Ermahnung, durch Beschämung, auch Züchtigung des Morgens, welche selbst im Schlafe die Erinnerung und Nachwirkung hinterläßt. Ist aber alles vergebens, so achte man darauf, ob nicht Wurmreiz, oder auch eine örtliche Schwäche, was besonders bei Erwachsenen der Fall sein kann, die Ursache ist.

Im ersten Falle sind Wurmmittel, im letztern stärkende Mittel anzuwenden.

---

107. Verbrennung augenblicklich schmerzlos zu machen.

Hat man sich auf irgend eine Art durch siedendes Wasser, oder durch Berührung heißer Gegenstände, oder bei Feuersbrünsten größere Theile, oder den ganzen Körper verbrannt, so lege man um die be-

schädigten Theile rohe Baumwolle oder Watte. Es ist dies das wirksamste Mittel, die Schmerzen augenblicklich zu stillen und allen unangenehmen Folgen vorzubeugen.

Bei kleinen Verbrennungen wird tinctura urtica (Brennnessel) mit dem besten Erfolg angewandt und wird hier durch den bekannten homöopathischen Grundsatz Gleiches durch Gleiches curirt. Auch der Brennnesselspiritus, den man sich durch Destilliren der Nesseln im Spiritus selbst bereiten kann, ist anwendbar.

Als einfaches Hausmittel wird auch der Gebrauch des Salzes und Oels empfohlen. Man bestreicht unmittelbar nach der Verbrennung die beschädigte Hautfläche mit Oel und reibt sie mit Salz ein, worauf nach einigen Minuten der Schmerz aufhört. Auch hiernach, wie nach den oben mitgetheilten Recepten, zeigen sich gar keine Blasen und die Haut bleibt so glatt, wie zuvor.

Hat man sich nur wenig am Finger verbrannt, so thut das schon gute Wirkung, daß man mit demselben ans Ohrläppchen faßt und die verbrannte Stelle fest daran drückt.

Bei Verbrennungen mit Siegellack, wodurch gewöhnlich ein sehr empfindlicher Schmerz verursacht wird, hat man weiter nichts zu thun, als den Lack ruhig erkalten zu lassen und ihn dann erst abzumachen. Der Schmerz wird dadurch gleich gehoben und zeigen sich auch bei diesem Verfahren weder rothe Flecken noch Blasen.

---

108. Wadenkrampf.

1) Im Wadenkrampf, der manche Menschen oft, vorzüglich in der Nacht, befällt, wobei die Waden- und zuweilen auch die Schenkelmuskeln, unter furchtbaren Schmerzen zusammengezogen und hart werden, ist die Einreibung von heißgemachtem Rum auf die leidenden Theile und einige Tassen Thee mit Rum von bester Wirkung. Noch besser, gleich beim Anfall des Krampfes aus dem Bette aufzustehen, oder fest mit dem Fuße gegen die Bettsponde zu treten, auch die Waden mit Flanell gelinde zu reiben.

2) Auf einen Schlüssel oder sonst ein Stück kaltes Eisen fest auftreten.

3) Von guter Wirkung ist und zur Vorbauung dient: einen Schwefelfaden auf der bloßen Haut, wie ein Strumpfband, oder Strumpfbänder von Scharlachtuch zu tragen.

4) Neuerdings ist das Reiben der Wade mit Opodeldoc sehr empfohlen, auch selbst das Einreiben mit Speichel soll gute Dienste thun.

5) Einreiben der Waden mit Senfspiritus. Tägliches Waschen mit kaltem Wasser unmittelbar vor dem Schlafengehen, sowie zur Zeit des Anfalls, leistet ebenfalls gute Dienste.

---

109. Wachsthum der Haare. Pomade zur Beförderung desselben.

1) Man nehme ein Paar Ochsenfüße, hacke sie fein zusammen und koche sie in einem neuen Topfe mit Wasser 4 Stunden lang; ist die Brühe erkaltet, so nimmt man das darauf stehende Fett ab, rührt solches mit einem Nösel guten alten Weines eine Stunde lang ab, alsdann wird ebenso frischer Schöpstalg und doppelt so viel Schweinefett darunter gemischt und rührt es wieder eine halbe Stunde. Nachdem man ein wenig von irgend einem wohlriechenden Oele, und zwar des schönen Geruchs wegen, beigemischt hat, verwahrt man die Pomade in einer blechernen Büchse an einem Orte, wo es kühl ist. Reibt man nun mit dieser Pomade die Haare bis auf die Haut wöchentlich zwei Mal gut ein, so wird man bemerken, daß sie nicht nur sehr dick wachsen, sondern auch, daß keins mehr ausfällt.

2) Man stopft 1 Pfund klein geschabtes, frisches Rindsmark, 1 Loth geschnittene Muskatblume, 1 Loth Gewürznelken, 2 Loth Cardemon und 1 Loth frische Lorbeerblätter in den Hals einer gläsernen Flasche, verbindet sie mit naßgemachter Schweinsblase, sticht mit einer Nadel kleine Löcher in die letztere und stellt die Flasche in einen weiten, mit Wasser angefüllten Topf, dessen Boden man mit Heu bedeckt. Den Hals der Flasche binde man mit Bindfaden an dem Henkel des Topfes fest und bringe den letztern endlich bei schwachem Feuer zum Kochen. Verdunstet das Wasser, so gieße man nach Verhältniß zu, so daß der Topf stets gefüllt bleibt, hebt ihn endlich, nach 6stündigem Kochen, vom Feuer, gießt die aufgelöste Pomademasse durch feine Leinwand, thut sie in kleine Büchsen, verbindet sie mit Papier und verwahrt sie, erkaltet, an einem trockenen, kühlen Orte.

3) $^1/_4$ Pfund Rindsmark, $^1/_4$ Pfund Schweinefett werden geschmolzen, durchgeseiht und der halb erstarrten Masse 2 Quentchen Chinaextract zugesetzt, der vorher mit 2 Loth Orangenblüthwasser aufgelöst worden. Schließlich füge man $1^1/_2$ Loth Mandelöl zu und parfümire es nach Belieben.

---

110. Warzen zu vertilgen.

1) Man tauche ein Hölzchen von der Größe eines Schwefelholzes täglich ein Paar Mal in ein Glas mit rauchender Schwefelsäure, die man wohlverstopft und vorsichtig aufbewahren muß und betupfe die Warzen behutsam damit, so daß nichts davon an die gesunde Haut kommen kann, und bald werden die Warzen austrocknen und verschwinden.

2) Nicht minder wirksam ist die Tinctur von spanischen Fliegen. Man darf nur die Warzen 8 bis 12 Mal des Tages vermittelst einer kleinen Feder, oder des Korkstöpsels der Flasche behutsam bestreichen.

3) Man reibe die Warzen öfters mit trockener Seife. Nach einiger Zeit berstet die Warze auf ihrer Oberfläche und nach und nach immer tiefer. Dann wird zwar das Reiben mit der Seife etwas empfindlich, man muß aber dennoch damit fortfahren, bis die Warze endlich abfällt.

4) Man schneide erst das Harte der Warze weg und berühre sie dann mit Aetzstein, Höllenstein, Scheidewasser oder einem anderen Aetzmittel.

5) Man bestreiche die Warzen täglich öfters mit reiner, guter Bierhefe und lasse sie darauf eintrocknen.

6) Spanischfliegenpulver mit Pech vermischt und auf die Warzen gelegt.

7) Man löse ein halbes Loth Potasche in einem halben Pfunde Wasser auf und betupfe damit die Warzen.

8) Man löse ein halbes Loth rohen Salmiak in 4 Loth Wasser auf und befeuchte die Warzen täglich 3 bis 4 Mal damit.

9) Höchstrectificirter Weingeist,
Destillirter Essig von jedem 1 Loth,
Quecksilbersublimat 1 Quentchen,
Alaun,
Kampher,
Bleizucker, von jedem ½ Quentchen.

Mittelst eines feinen Pinsels bestreicht man täglich ein Paar Mal die Warzen sorgfältig, bewahrt auch die Mischung vorsichtig auf.

10) Man nimmt die Blätter vom Feigenbaume, wenn sie in ihrem vollkommensten Safte stehen, stößt sie in einem steinernen Mörser, drückt den Saft in ein leinenes Tuch und verwahrt denselben in einem gut zugemachten Glase. Er hält sich bis auf das kommende Jahr. Hat man nun einen Vorrath hiervon, so bestreicht man die Warzen vermittelst eines Pinsels mit diesem Safte des Abends und Morgens, besonders an ihren untern Ecken und Seiten. — Der Theil, wo die Warzen sitzen, muß zuvor rein gewaschen werden. — In kurzer Zeit erscheint die Stelle, wo die Warzen sich befanden, ebenso glatt, als die übrige Haut, ohne eine Narbe zu hinterlassen.

Auch kann man die Warzen auf folgende sympathetische Art vertreiben:

11) Man nimmt den abgeschnittenen Kopf eines Aales, bestreicht mit dem Blute desselben die verhaßten Warzen und Hühneraugen und

läßt das frische Aalblut in denselben eintrocknen. — Aber man muß sich hüten, etwas davon abzuwaschen, bis der bestrichene Fleck völlig trocken ist.

Den Aalkopf, den man zu dieser Absicht brauchte, gräbt man in der Stille an einem solchen Orte ein, wo er bald verwesen und von muthwilligen Leuten nicht zum Nachtheil der Kur wieder ausgegraben werden kann. Zu mehrerer Sicherheit ist es gut, sich dieses Mittels etliche Mal kurz hinter einander zu bedienen.

Man hat unzählige Mittel, diese lästigen Knötchen auf der Haut, die sich bei manchen Personen in überraschender Menge zeigen, wegzubringen. Hierbei sind aber die rein sympathetischen immer die besten. Wir lassen hier einige folgen, die alle gleich schnell wirkend sind, wovon man sich sehr leicht zu überzeugen Gelegenheit haben wird.

12) Man bestreiche die Warzen, jede kreuzweise, drei Mal mit frischem Rind- oder Kalbfleisch und vergräbt dasselbe an einem warmen Orte, wo es bald in Verwesung übergeht. Sobald das Fleisch fault, gehen auch die Warzen weg.

13) Oder man schneide eine Zwiebel kreuzweise ein, reibe damit die Warzen und werfe sie ins Feuer.

14) Auch kann man jede Warze mit einem seidenen Faden umbinden, den Faden wieder abnehmen, die Schleife zu einem Knoten zuziehen und sie ins Feuer werfen.

Auf diese Weise behandelt werden die Warzen nach sehr kurzer Zeit spurlos und ganz ohne Schmerz verschwinden und nicht wiederkommen.

---

111. Wassersucht, Mittel dagegen.

Wassersucht ist eine Ansammlung von Wasser, entweder unter der Haut, oder in irgend einer Höhle des Körpers; daher die Namen Haut-, Brust-, Bauchwassersucht.

1) Zu den wirksamsten Hausmitteln gegen Wassersucht gehören die Wachholderbeeren. Sie wirken am besten in Pulver, mit Weinsteinrahm gemischt; aber auch der Wachholderthee ist urintreibend.

2) Das Hollundermuß bewirkt reichliche Harnausleerung, auch ist der Thee aus der Wurzelrinde des Fliederbaums sehr wirksam.

3) Zerschnittene, frische Meerrettigwurzel mit Bier aufgegossen, oder der Saft aus zerriebenem Meerrettig mit Zucker.

4) Petersilie, Sauerampfer, Hopfenkeimchen, Spargel sind Wassersüchtigen, als Salat oder Suppe genossen, sehr zuträglich.

5) Räucherungen von Bernstein, Mastix, Wachholderbeeren und das Reiben der Haut mit erwärmten, durchräucherten Tüchern sind hilfreiche äußere Mittel.

6) Einreibungen von gewärmtem Oliven- und Terpentinöl in den Unterleib 3 bis 4 Mal täglich 1/4 Stunde lang vermehren den Harnabgang und werden besonders in der Bauchwassersucht gerühmt.

7) Man brenne Linsen (gleich Kaffeebohnen), doch nicht allzu braun. Zwei Loth derselben gemahlen und mit 4 bis 5 Tassen Wasser überbrüht dem Kranken täglich früh und Abends zu trinken gegeben ist sehr zu empfehlen.

8) Die ganze über der Erde befindliche Pflanze des Gartenkrauts wird zur Zeit der Blüthe im Juni bis August getrocknet; dann werden 2 Quentchen davon mit 12 Unzen Wasser zur Hälfte eingekocht und alle 2 Stunden 1 Eßlöffel voll genommen.

---

112. Wechselfieber.

Wechselfieber oder kalte Fieber unterscheiden sich dadurch von jedem andern Fieber, daß sie von einander abgesonderte, zu gewissen Zeiten wiederkehrende Anfälle machen und zwischen diesen einen fieberfreien Zwischenraum haben. Jeder Anfall beginnt in der Regel mit Frost, dem Hitze folgt und endigt sich mit bedeutendem Schweiße und rothem, ziegelfarbigen Bodensatz im Urin. Während des Anfalls beim Frost trinke man grünen Thee, wenn sich aber Hitze zeigt, Zuckerwasser oder Limonade. Alle andern Mittel werden nur in der fieberfreien Zeit angewendet und das gebräuchlichste ist das Pulver von der Königschinarinde, oder das daraus bereitete schwefelsaure Chinin. Von ersterm wird täglich dreimal 1 Theelöffel voll, von letzterm aber nur einige Grane genommen. Ist das Fieber vertrieben, so nehme man zur Stärkung von der zusammengesetzten Chinatinctur dreimal täglich einen halben Theelöffel voll, oder von dem bei der „Appetitlosigkeit" angeführten Trank zwei Mal täglich einen halben Eßlöffel voll. Man nehme eine recht große Muscatnuß, eben so viel weißen Ingwer, als die Muscatnuß schwer ist, desgleichen eben so viel Alaun, als Ingwer. Der Ingwer und der Alaun werden zu Pulver gestoßen und die Muscatnuß zerrieben, Alles zusammengemischt und davon drei Pulver zu gleichen Theilen gemacht. Von diesem Pulver wird das erste in schwachem Kamillenthee eingenommen, aber erst, sobald sich das Fieber zum dritten Male bei dem Kranken einstellt (nicht früher); man legt sich zu Bett und wartet das Fieber im Bette ab. Schon oft nach dem Gebrauch des ersten Pulvers bleibt das Fieber ganz weg; sollte es sich aber wiederholt einstellen, so gebrauche man das zweite und resp. das dritte Pulver in der eben beschriebenen Art. Zu bemerken ist noch, daß man das Pulver nicht früher anfertigen muß, bis man die Vorboten des Fiebers zum dritten Male fühlt. Auch ist das Pulver nach wochenlangem Aufbewahren nicht mehr zu gebrauchen, da es dann an Kraft verliert.

Von den zahlreichen Hausarzneimitteln gegen Wechselfieber sind ferner folgende die wirksamsten:

1) Starke Körperbewegung wurde in den ältesten Zeiten schon als Heilmittel des kalten Fiebers angesehen.

2) Als Hausmittel gegen kalte Fieber sind ferner starke Hautreize, die gewöhnlich auf die Handwurzel, da, wo man den Puls fühlt, angebracht werden, gebräuchlich. Man wendet sie einige Stunden, oder kürzere Zeit vor dem Eintritt des Frostes an, den sie dann oft verhüten. Sie erregen Schmerz, Hitze und Schweiß, wodurch zuweilen schon der nächste Fieberanfall verhindert, oder auch ganz gehoben werden soll. Dahin gehören Senfmehl und Essig, zerquetschter Knoblauch. Außerdem werden empfohlen:

3) Einreibungen von Fenchel- und Kamillenöl in den Rücken.

4) Eine Tasse starken Kaffee mit Citronensäure, oder

5) Ein Glas starken Wein, Branntwein oder Punsch vor dem Anfall zu trinken. Auch

6) Fünf bis sechs Tropfen Wachholderöl mit Branntwein.

7) Eine starke Abkochung des Pfeffermünzkrautes in Milch zu nehmen.

8) In Gegenden, wo kalte Fieber epidemisch sind, scheint der mäßige Genuß des Branntweins wohlthätig zu wirken. Um sich gegen das in manchen Gegenden von Brasilien einheimische Fieber zu schützen, soll Branntwein durchaus nöthig sein.

9) Gepulverte Lorbeeren zu einem Quentchen dreimal des Tages.

10) Mauerpfeffer mit Essig und Salz kurz vor dem Anfalle genommen, hilft öfters eben so gut, als China.

11) Eine halbe Unze Senf in einem halben Nösel Wachholderbranntwein.

12) Ein Pulver aus gleichen Theilen Muscatnuß, Alaun und Kochsalz jeden Morgen genommen, hatte in einem Falle so günstige Wirkung, daß die dritte Portion nicht nöthig war.

13) Zu den einfachen Fiebermitteln, die in neuern Zeiten vielfach gerühmt sind, gehört auch die gepulverte Holzkohle. Man läßt davon in den freien Zwischenräumen alle 1 bis 2 Stunden ein Quentchen nehmen und soll oft nur 2 Unzen zur Vertreibung der Anfälle nöthig haben. Das Mittel scheint aus Sicilien zu stammen, wo nach neuern Nachrichten 105 Fieberkranke, ohne einen Arzt zu Hilfe zu rufen, sich damit vom Fieber befreit haben.

14) Das beste und sicherste Mittel bleibt stets die Chinarinde, sobald das Fieber ohne alle Nebenverbindungen ist.

Selten wird jetzt nur noch das Chinarindenpulver in Substanz, sondern entweder das China, oder noch besser, die Tinctur Chinoidini angewendet.

15) Ein viertägiges Fieber — bekanntlich die hartnäckigste Form — wurde dadurch geheilt, daß man der Patientin ein Stückchen von rothem Flanell, in das zwei Quentchen Kampher genäht waren, auf die Rückenwirbel band und so tragen ließ. Der Rücken, in dem sich am zweiten Tage, während das Säckchen getragen wurde, ein eigenes ziehendes Gefühl einstellte, gerieth dabei in Schweiß.

Alle Fiebermittel, sie mögen einen Namen haben, welchen sie wollen, dürfen erst in Anwendung kommen, wenn das Fieber durch anderweitige passende Arzneien, oder wenigstens, wie es auch bisweilen geschieht, durch die Zeit von allen andern damit verbundenen Krankheitszuständen

befreit und somit nur noch rein für sich übrig ist. Aus diesem Grunde ließ man sonst erst neun Anfälle vorüber, ehe man daran ging, gegen das Fieber selbst etwas zu gebrauchen.

---

113. Wespenstich, Mittel dagegen.

1) Man stößt rohe Kartoffeln, ohne sie abzuschälen, in einem Mörser und bindet sie unmittelbar so gequetscht auf den geschwollenen Theil. Diese Masse wird so leicht warm, daß man den Umschlag beinahe aller 5 Minuten wiederholen muß; der Erfolg ist aber von der schnellsten Wirkung. Zuvor suche man aber den Stachel aus der Haut zu ziehen.

2) Man schneide eine Zwiebel auseinander und binde eine Hälfte davon mit der Schnittfläche auf die verletzte Stelle, nach einigen Minuten ist Schmerz und Geschwulst verschwunden.

3) Ein vorzügliches Linderungsmittel des brennenden Schmerzes ist das kalte Salzwasser.

4) Weinessig oder Citronensaft, oder Milch mit Läppchen aufgelegt. Ebenso nasse Erde.

---

114. Weißer Fluß.

1) Arbeit und Enthaltsamkeit, Vermeidung eines müssigen und luxuriösen Lebens sind die größten Heilmittel des weißen Flusses.

2) Tägliches Waschen der Geschlechtstheile mit reinem, mehr kaltem, als warmem Wasser, verschafft nicht nur Linderung des Brennens, sondern sehr oft neben gehöriger Lebensordnung, Arbeitsamkeit und Bewegung, gründliche Heilung. Ebenso wirksam ist der Gebrauch der Fluß-, Stahl- und Seebäder.

3) Schafgarbenthee zum Waschen heilt jede leichtere Art des Uebels.

4) Der innerliche Gebrauch von einigen Quentchen Cubeben ist ein sehr wirksames Heilmittel. Nebenbei kann man noch einige Tassen Thee von Krausemünze trinken.

---

115. Würmer.

Vorzüglich zwei Arten von Würmern quälen die Kinder am meisten, die Spul- und Fadenwürmer, und Kinder, die viel essen, dicken Leib, unordentlichen Stuhlgang haben, des Nachts unruhig schlafen, elend

aussehen und öfters über Leibkneipen klagen, leiden gewiß daran. Diese dürfen keine dicken Mehlbreie, Kartoffeln, Schwarzbrod, Kuchen, Käse und Eier essen. Eine gute kräftige Fleischsuppe und etwas Wein, neben leichten Gemüsen und leichten Suppen, hilft oft mehr als Arzneien. Denn mit Zunahme der Energie verschwinden die Würmer von selbst.

1) Zu den wirksamen Mitteln gegen die Spulwürmer gehört Knoblauch in Milch gekocht.

2) Einige Knoblauchszwiebeln durchschnitten Morgens zu verschlucken.

3) Heringssalat mit viel Knoblauch und Zwiebeln zu essen.

4) Kochsalz in Wasser gelöst zu trinken.

5) Rohe gelbe Möhren zu essen.

6) Ueberzuckerten Zitwersamen zu essen.

7) Pfeffermünzthee mit vielem Honig zu trinken.

8) Man stoße halbreife, grüne Wallnüsse im Mörser, presse den Saft davon aus, versüße ihn durch Zucker und gebe Morgens eine halbe Tasse davon zu trinken.

9) Man mache Einreibungen von frischer Ochsengalle, Knoblauchsaft oder Terpentinöl in die Nabelgegend.

Gegen die Faden- oder Mastdarmwürmer, deren unerträgliches Jucken im After die Kinder nicht schlafen läßt und welche Kolikschmerzen und nicht selten andere heftige Zufälle erregen, sind die meisten der oben genannten Hausmittel, z. B. rohe Möhren, gleichfalls wirksam; noch mehr aber kalte Klystiere, Klystiere von in Wasser aufgelöster Schwefelleber, Klystiere von Wermuth, Baldrian, Rainfarrn und Pomeranzenschalen. Ebenso Kalkwasser in Klystieren beigebracht.

Spargel in Menge gegessen, soll ein sehr wirksames Mittel gegen Fadenwürmer sein.

Ferner Kreide mit Essig. Man läßt Kindern von 8 bis 12 Jahren eine Messerspitze voll gute, reine, gepulverte Kreide in einem Löffel voll Essig, während des Aufbrausens, des Morgens nüchtern nehmen und wiederholt dies einige Tage hinter einander.

---

116. Wunden, Geschwüre, Abscesse.

Die meisten Menschen wissen nicht die kleinste Schnittwunde vernünftig zu behandeln. Anstatt Ruhe (das größte Heilmittel der Wunden), Kälte oder Wärme und leichte, reinliche Verbände zu benutzen, überschütten sie frische Wunden mit Essig und Branntwein und denken, daß dergleichen scharfe Mittel, so wie Wundbalsam, fette Salben und reizende Pflaster die Verletzung heilen können.

1) Vor Allem ist jede Wunde von fremden Körpern zu reinigen, sie stören sonst die Heilung und geben zur Entstehung schlechter Narben Veranlassung.

2) Frische oberflächliche Wunden bedürfen zur Stillung der Blutung und schnellen Vereinigung in den meisten Fällen nichts, als trockene und reine Leinwand, womit man das Glied dicht umwickelt, damit die Luft nicht eindringen kann.

3) Das beste Mittel bei Schnittwunden an dem Finger ist sofortiges Verbinden mit Löschpapier, noch besser mit Briefpapier.

4) Das einfachste Mittel ist, stets kaltes Wasser mittelst Badeschwämme oder doppelt zusammengelegter Leinwand auf die Wunde gebracht. — Das durch Eis erkaltete Brunnenwasser hat außerdem noch die Eigenschaft, wenn es länger angewandt wird, den die Verwundung begleitenden Schmerz zu lindern und die nachfolgende Entzündung zu mäßigen.

5) Größere Wunden, vorzüglich im Gesicht, müssen mittelst schmaler Heftpflasterstreifen zusammengebracht und die Wundränder zusammengehalten werden; über diese können dann noch kalte Umschläge gemacht werden.

6) Das einfachste Beförderungsmittel der Eiterung und Heilung der Wunden ist das warme Wasser. Seit einer ziemlichen Reihe von Jahren werden in der chirurgischen Abtheilung des Wiener allgemeinen Krankenhauses fast alle Wunden und Geschwüre ohne Salben und Pflaster, durch Auflegen von Leinwandlappen, die in warmes Wasser oder Kamillenthee getaucht sind, behandelt.

7) Den Durchbruch der Haut zu beschleunigen, bindet man über Nacht eine durchschnittene und in heißer Asche halbgebratene Zwiebel auf die Spitze des Abscesses, oder man legt ein kleines Pechpflaster darauf.

8) Gestoßener Leinsamen und Brodkrumen, mit Wasser zu einem Brei gekocht, bringen jeden Absceß zur Reife.

9) Um den Ausbruch des Eiters, welcher sich in Geschwüren bildet, zu befördern, macht man wiederholt so heiße Breiumschläge von in Milch gekochter Semmel und Honig, als man vertragen kann, oder Breiumschläge von Weizenkleie, oder ganz gestoßener Hafergrütze und Leinzeug. Das Auflegen von Gummipflaster zieht das Geschwür in den meisten Fällen auf; ist dasselbe aber zu hart und läßt es sich auf diese Weise nicht zertheilen, so muß es, sobald es reif ist, durch einen Schnitt geöffnet werden.

10) Gegen hartnäckige Wunden, Verhärtungen und Knochenfraß ist zu empfehlen: Man nehme eine Hand voll fein gemahlenes Linsenmehl, einen Löffel Rüböl und zwei Löffel Bier, dieses wird mit erwärmtem Flußwasser zu einem Brei gemengt und alle 2 bis 3 Stunden Umschläge davon auf den leidenden Theil gelegt; das abgenommene Linsenmehl kann 4 Tage hindurch aufgelegt werden, ehe man frisches zu nehmen braucht. Auch bei Milchverhärtung sind diese Umschläge von guter Wirkung. Zu erinnern ist, daß öfteres Abwaschen mit Wasser stattfinden und daß das leidende Glied warm gehalten werden muß.

11) Gegen frische, nicht zu tiefe Wunden, besonders an zarten Stellen, wie z. B. an den Lippen, ist ein sehr empfehlenswerthes Mittel das Eihäutchen, das man von der innern Seite der Schale eines

frischen Hühnereies abzieht. Nach Reinigung der Wunde wird die dem Eiweiß zugekehrte Seite des Häutchens unmittelbar auf die Wunde gelegt und mit einem weichen, feinen Tuche sanft aufgedrückt. Sobald es trocken, haftet es von selbst. Da hierdurch die Luft von der Wunde völlig abgehalten wird, so heilt diese darunter sehr bald. Wäre das Eihäutchen auf der Wunde zerrissen, so legt man ein neues darüber, ohne das erstere wegzunehmen. Nach erfolgter Heilung fällt es von selbst ab.

---

117. Zahnen, das schwere, der Kinder zu erleichtern.

Dr. Bährens empfiehlt, den Reiz zu entkräften und den Leib offen zu erhalten, zerflossenes Weinsteinöl und ein abführendes Mittel. Mit gedachtem Kali läßt er täglich ein Paar Mal das Zahnfleisch bestreichen und auch davon mit Rhabarber oder Mannasaft und Kamillenwasser innerlich täglich 2 Mal von 5 bis 12 Tropfen mit so viel Rhabarber oder Mannasaft geben, als nöthig ist, täglich ein Mal den Leib gelinde zu öffnen. Hat man dieses Mittel bei sehr bedenklichen Umständen auch nur 12 Stunden angewendet, so lassen die Zufälle nach.

---

118. Zahnpulver, gutes.

1) Man nimmt 1 Loth gestoßene und gesiebte Salbeiblätter, 1 Loth zu Kohle verbrannte Brodrinde, 1 Quentchen Cremor tartari und ein Quentchen gute Myrrhen, stößt dieses zu einem feinen Pulver und mischt es gut unter einander. Dieses Zahnpulver ist nicht nur ganz vorzüglich für die Glasur der Zähne, sondern auch selbst für das Zahnfleisch, man gebraucht dieses Pulver trocken vermittelst eines Stückchen Waschschwammes, oder auch nur des Fingers.

2) Mische 2 Eßlöffel voll pulverisirte Lindenkohle und 2 Löffel voll pulverisirte Calmuswurzel mit einer Messerspitze voll Cremor tartari und 1 Theelöffel voll gepulverte China-Rinde und bürste die Zähne des Morgens und nach dem Essen damit, so wird man sie gesund und schön weiß erhalten, da die Kohle und der Calmus jeder Fäulniß des Zahnfleisches vorbeugen und der Cremor tartari das Ansetzen des Weinsteins an den Zähnen verhindert.

---

119. Zahnschmerzen schnell und wohlfeil zu heilen.

Der Zahnschmerz hat so verschiedene Ursachen, daß bei der Stillung desselben diese wohl berücksichtigt werden müssen; denn es ist ein Unterschied, ob ein Zahn selbst krank ist, oder ob der Schmerz Folge von Rheumatismus, Vollblütigkeit u. s. w. ist.

Ist der Zahn selbst krank, hohl, cariös, so ist

1) kaltes Wasser, oder, wenn dies nicht ertragen wird, nur schwach erwärmtes, zum Ausspülen des Mundes anhaltend angewandt, eins der besten örtlichen Mittel im Zahnweh. Das unüberlegte Ausreißen der Zähne ist zu mißbilligen. Ist aber der Zahn durchweg angefressen und steht zu befürchten, daß eine Zahnfistel entstehen könnte, so lasse man den Zahn herausnehmen.

2) Man nimmt einen Theelöffel voll gestoßenen Pfeffer, einen Theelöffel voll Salz.

Hierunter mische man so viel Rauchtabak, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, menge alles unter einander und binde es in ein sauberes leinenes Läppchen, nehme dann ½ Schoppen reinen Fruchtbranntwein in einen irdenen Teller, stecke ihn an und lege das Läppchen mit den Species hinein und rühre es mit einem Hölzchen so lang hin und her, bis der Branntwein nicht mehr brennen will, blase ihn dann aus und nehme das Läppchen heraus, lasse es etwas erkalten, jedoch nicht ganz, vielmehr lege es so warm als möglich auf den Zahn und schließe den Mund möglich fest zusammen; nach einigen Minuten wird ein helles Wasser aus dem Munde laufen und nach 10 oder 12 Minuten wird der Schmerz aufhören und nie wiederkehren, auch der Zahn nie ausfallen.

3) Man nehme Nelkenöl 1 Scrupel und Vitrioläther 2 Drachmen, mische beides zusammen, befeuchte Baumwolle damit und lege sie in den Zahn. Ein ähnliches Mittel ist 1 Theil Alaun und 2 Theile Salpetergeist mittelst Baumwolle in den hohlen Zahn zu bringen.

4) Opodeldoc in der Größe einer Haselnuß äußerlich an die leidende Stelle des Zahns eingerieben.

5) Kreosot mittelst Baumwolle in den hohlen Zahn gebracht.

6) Bei gichtischen und vollblütigen Personen hebt ein gelindes Abführungsmittel, oder einige Becher Kreuzbrunnen gewöhnlich schnell den Zahnschmerz.

7) Leiden junge Mädchen während der Entwickelung und schwangere Frauen am Zahnschmerz, so berücksichtige man den offenen Leib und lasse Brodwasser mit Citronenscheiben und Zucker trinken.

8) Man nehme Pfeffer, Zucker und Kochsalz, von jedem eine Messerspitze voll, pulverisire es sehr fein in einem Mörser, thue es in einen Eßlöffel und schmelze es über einer Lichtflamme unter beständigem Umrühren unter einander. Ein Körnchen davon beim Schmerz hohler Zähne in dieselben gesteckt, besänftigt ihn oft augenblicklich.

9) Man schält die Rinde von dünnen, etwa einen Daumen starken Eichenzweigen ab, drückt sie zerschnitten in einen neuen Topf, füllt ihn mit einem Maß Wasser und läßt die Masse so lange kochen, bis sie etwa noch ein Paar Tassen Abkochung ausmacht. Von dieser bringt

man, wenn sie abgekühlt ist, etwa einen Eßlöffel voll an den hohlen Zahn und spukt sie erst nach einigen Minuten wieder aus.

10) Man nehme Bilsenkrautöl 1 Quentchen, Opium ein halbes Quentchen, Belladonnaextract und Kampher, von jedem 6 Gran, Cajeputöl und spanische Fliegentinctur, von jedem 8 Tropfen und mische dies alles sorgsam zu einer Masse. Hiervon wird eine kleine Portion so lange in den schmerzenden Zahn gesteckt, bis der Gepeinigte die ersehnte Ruhe erlangt. Man muß sich indessen wohl hüten, etwas davon zu verschlucken.

11) Man forme, aus Rautenblättern und etwas Salz eine Kugel, die man in die Höhlung des Ohres dem schmerzhaften Zahn gegenüber steckt; der erhöhte Wärmegrad, der dadurch erzeigt wird, vertreibt den Schmerz fast augenblicklich.

12) Eine römische Kamille in kochendes Wasser getaucht und dann so heiß als man es leiden kann in das dem schmerzenden Zahn gegenüberstehende Ohr gesteckt.

13) Man nehme Raute 1 Theil, Salbei 2 Theile; hat man diese Kräuter frisch — desto besser, außerdem nimmt man sie getrocknet, gießt ein Nösel Wasser darauf und läßt es bei gelindem Feuer aufkochen. Dieses Wasser wird hierauf zum Gebrauch an einem trockenen Orte aufbewahrt und zur Zeit der Noth so viel davon erwärmt, daß man sich den Mund damit ausspülen kann. Das Mittel läßt sich 14 Tage lang aufbewahren. Wer mit diesem Wasser wöchentlich unr 2 bis 3 Mal Mund und Zähne ausspült und die letztern noch besonders mit dem Finger abreibt, der erhält seinen Mund nicht nur vortheilhaft rein, sondern auch seine Zahnschmerzen verlieren sich, das Zahnfleisch wird vor Fäulniß und Scorbut bewahrt und die Zähne selbst werden mehr befestigt.

14) Man nehme Löffelkrautspiritus 8 Loth, kleine Galgantwurzel 3 Loth, Nelkenöl ½ Loth, Cajeputöl 1 Quentchen, vermische Alles gut und hebe es an einem warmen Orte auf. Beim Gebrauch nimmt man 6 bis 8 Tropfen in Baumwolle auf den Zahn.

15) Man wickele Charpie um eine feine Sonde oder Stricknadel und befeuchte sie mit Salpetersäure. Hierauf hält man sie langsam an die Hälfte des Zahnes, nimmt sich aber in Acht, daß man nicht die andern Zähne, das Zahnfleisch, oder die Backen damit berühre. Der Schmerz pflegt augenblicklich zu weichen. Nach dem Gebrauch des Mittels muß man den Mund mit lauem Wasser ausspülen.

Bei **rheumatischen** Zahnschmerzen sind folgende Mittel dienlich:

1) Man halte den mit Wein oder Essig bereiteten, noch warmen Absud von der Bertramwurzel einige Zeit im Munde.

2) Der Brodem oder Dampf des in einem Filtrirsack frisch aufgegossenen Kaffees stillt oft sehr schnell die heftigsten Zahnschmerzen, wenn der öffene Mund des Patienten darüber gehalten wird.

3) Man stopfe ein Stückchen Kampher in Wolle gewickelt in das Ohr.

4) Gewöhnlich leidet anfänglich ein Zahn, später die ganze Zahnreihe, hier muß man ein Kräutersäckchen auf die Backe legen, ein

Spanischfliegenpflaster hinter dem Ohr oder im Rücken anbringen, des Nachts nicht auf Federkissen schlafen, warmen Fliederthee trinken und vor Schlafengehen ein Fußbad von Asche und Salz nehmen.

5) Man kaue Tabak, um die Speichelabsonderung zu vermehren; man nehme z. B. eine halbe Cigarre in den Mund und lege sie an die schmerzhafte Seite.

6) Man reibe das Zahnfleisch mit Franzbranntwein oder Eau de Cologne und ziehe etwas davon, mit Wasser verdünnt, in die Nase.

7) Man stecke Baumwolle mit Rum getränkt ins Ohr der leidenden Seite.

8) Man thue etwas Kochsalz in eine Tasse, überschütte es mit Kornbranntwein und stelle sie auf glühende Kohlen. Den aufsteigenden Dampf lasse man in den Mund gehen.

9) Oft besänftigt nichts die wüthenden Schmerzen, als kaltes Wasser mit Compressen auf die Backe gelegt.

10) Heiße Dämpfe von siedendem Wasser, einige Secunden lang auf die schmerzhafte Stelle geleitet, hoben vollkommen und auf die Dauer einen Gesichtsschmerz, der zwei Jahre gedauert hatte.

11) Man lege geriebenen Meerrettig auf den Oberarm und lasse ihn so lange liegen, bis er eine Blase gezogen hat.

12) Gegen Zahnschmerzen aller Art ist auch das salzsaure Gas sehr hilfreich. Bei Darstellung und Anwendung dieses Gases verfährt man auf folgende Weise: Man schüttet in ein gläsernes oder porzellanenes Gefäß, etwa in ein gewöhnliches Trinkglas, oder in eine etwas große Kaffeetasse einige Theelöffel voll Kochsalz und übergießt dieses mit ohngefähr halb so viel concentrirter Schwefelsäure. Die aus dieser sofort aufbrausenden Mischung emporsteigenden Dämpfe, deren Entwickelung man noch durch einiges Umrühren mittelst eines Glas- oder Holzstäbchens befördern kann, läßt man in den Mund, möglichst nach der schmerzhaften Seite zu, ziehen, wobei man den Athem etwas anhält, damit der Hustenreiz, welcher durch dieses Gas erregt wird, nicht zu schnell eintrete. Dieser Husten verschwindet jedoch schnell wieder, wenn man den Mund von dem Gefäße entfernt. Wenn man die Dämpfe mit einer Spritze einzieht und sie so an den kranken Zahn bringt, kann man den Hustenreiz mindern und der Schmerz verschwindet sofort gänzlich.

13) Hoffmann'sche Tropfen 2½ Drachme, Cajeputöl, Kampher, von jedem ½ Drachme. Man tränkt mit der Flüssigkeit ein wenig Baumwolle und thut sie in den hohlen Zahn, benetzt auch damit den Finger und reibt das Zahnfleisch.

14) Sehr vortrefflich ist der Kohlische Zahnbalsam, nur in der Hirschapotheke in Halle zu haben. Er hat die Consistenz des Wachses, man drückt ihn in den hohlen Zahn und läßt ihn drinnen.

120. Zähne vom Weinstein zu reinigen.

Dies zu bewirken, braucht man die Zähne nur mit Weinessig vermittelst einer Zahnbürste zu putzen, wonach schon nach wenigen Tagen der Weinstein ganz verschwinden wird und man nicht nöthig hat, sich die Zähne abfeilen zu lassen. Zu verhüten, daß der Weinstein nicht wieder kommt, muß man die Zähne mit gepulverter Holzkohle putzen.

---

121. Zähne von Schmuz und Schleim zu reinigen.

1) Man pulverisirt 1 Loth getrocknete Salbeiblätter recht fein, mischt eben so viel gebrannte, fein gestoßene Brodrinde und 1 Quentchen Weinsteinrahm dazu und macht daraus ein Pulver und reibt die Zähne dann und wann mit einer in dies Pulver getauchten Bürste ab.

Ist das Zahnfleisch lose oder schwammig und blutend, so nehme man 2 Unzen pulverisirte peruvianische Rinde, eine Unze pulverisirte florentinische Veilchenwurzel und 6 Quentchen Drachenblut, gleichfalls gepulvert, mische die Ingredienzien unter einander und putze wöchentlich 1 oder 2 Mal die Zähne damit. Die lockern Zähne werden dadurch wieder fest und das Zahnfleisch gesundet.

2) Man nimmt 2 Drachmen Kugellack, 4 Scrupel rohen Alaun, eben so viel florentinische Veilchenwurzel und auserlesene Myrrhen, pulverisirt sie und mische sie mit reinem Honig zu einer Latwerge. Man kann noch 1 Scrupel Zimmetblüthe, etwas Rosenwasser und Salbeiwasser dazu nehmen, womit man die Zähne putzt.

---

122. Zittern der Hände.

Wir wir schon weiter oben häufig Gelegenheit genommen haben, das kalte Wasser als naturgemäßestes treffliches Heilmittel bei inneren und äußeren Krankheiten anzuempfehlen, so dient es auch hier als vortreffliches Heilmittel.

Anfangs wäscht man nämlich den ganzen Arm und die Hand mehrmals täglich mit kaltem, frisch geschöpftem Wasser und reibt dieselben mit Flanell so lange, bis sich die natürliche Wärme wieder eingestellt hat. Hat man sich erst mehr an das kalte Wasser gewöhnt, so stecke man den ganzen Arm gleich in ein mit kaltem Wasser angefülltes Gefäß. Im Sommer kann man sich auch gleich den Strahl aus der Pumpe über die krankhafte Stelle laufen lassen.

Rettungsmittel
bei plötzlichen Lebensgefahren.

I. Vom Scheintod und den verschiedenen Arten desselben.

1. Den Scheintod der Neugeborenen

hier abzuhandeln, ist wohl insofern überflüssig, als bei neugeborenen Kindern stets eine Hebamme oder ein Arzt zugegen ist, welche die Wiederbelebungs-Versuche sofort anstellen können.

2. Scheintod der Erfrorenen.

Diese Form von Scheintod erfolgt leicht bei einem hohen Grade von andauernd einwirkender Kälte unter folgenden Umständen: 1) Bei gleichzeitig starkem Winde. 2) Nach dem vorhergegangenen Genuß geistiger, erhitzender Getränke, besonders nach dem Genuß von Branntwein. 3) Bei Mangel an hinreichend activer Bewegung des Körpers. Sobald sich Müdigkeit und Schläfrigkeit einstellt, ist die Bewegung zu vermehren, denn nichts ist nachtheiliger, als sich dem ersten Gefühl von Müdigkeit hinzugeben und auszuruhen. Um sich gegen Erfrierungen zu schützen, sorge man für warme Bekleidung, besonders hat man das Umwickeln der Glieder mit Löschpapier und die Einreibungen mit fettem Oel empfohlen. Einige wollen auch gute Dienste vom innern Gebrauch des Kamphers in kleinen Gaben gesehen haben. Statt Branntwein trinke man Warmbier oder Kaffee.

Die Wirkungen, welche die Kälte äußert, sind: anfangs ein Gefühl von Ameisenkriechen in der Haut, verbunden mit Stechen, Prickeln, einem Gefühl von Brennen und Schmerz. Später folgt aber das Gegentheil, Abnahme des Gefühls, Steifigkeit der Glieder, Brustbeklemmungen, Eingenommenheit des Kopfes, Schläfrigkeit, Ohrenklingen, Ohnmachten, erschwertes Athmen, Zufrieren der Nasenlöcher und Fest- und Brüchigwerden der weichen Theile. Der Grund davon

ist 1) ein vermehrter Andrang und Anhäufung des Blutes in den Centralorganen des Körpers, daher die Brustbeklemmung; von der Anhäufung des Blutes im Gehirn die Schläfrigkeit und Eingenommenheit des Kopfes. 2) Anfangs wirkt die Kälte reizend, später überreizend und dadurch schwächend auf das Nervensystem. 3) Durch Erstarrung der weichen Theile und die dadurch veranlaßten Störungen der Functionen von für das Leben wichtigen Organen, besonders der Athmung.

Behandlung Erfrorener.

Zuvörderst ist die größte Vorsicht beim Transport solcher Scheintodten zu beobachten; alle weichen Theile sind gefroren, brüchig und können daher leicht abgestoßen werden. Man veranstalte einen solchen Transport auf einem Lager von Heu oder Stroh, am besten auf Schnee in einem Schlitten. Sodann ist nichts gefährlicher, als ein zu rascher Uebergang der Temperatur. Es ist bekannt, daß schneller Temperaturwechsel leicht Brand veranlaßt und so kann bei Scheintod durch Frost eine augenblickliche Ueberreizung und Vernichtung der noch glimmenden Lebensfunken veranlaßt werden. Man bedecke daher den ganzen Körper mit Schnee, ersetze den schmelzenden Schnee durch frischen und fahre so lange damit fort, bis sich Zeichen von Empfindung und Beweglichkeit einstellen, von Röthe und wiederkehrender Wärme in einzelnen Theilen. Schläfen und Kinnladen läßt man mit Schnee, zerstoßenem Eis, Branntwein oder Kampherspiritus waschen. Gelingt es hierdurch, den Mund zu öffnen, so sucht man Luft einzublasen. Reize dann die Geruchs- und Geschmacksorgane und den Schlund mit scharfen Mitteln. Als Riechmittel dienen hier: concentrirte Essigsäure, Zwiebeln, Meerrettig, Senf; oder reize die Zunge mittelst eines Federbartes. Bei vollblütigen Personen und starkem Andrang des Blutes nach Brust und Kopf sind später Aderlässe oder Schröpfköpfe anzuwenden. Kann der Kranke schlucken, so gebe man ihm anfangs kaltes Wasser zu trinken und erst später lauwarmes, Thee mit Citronensaft oder Essig, lauwarmes Bier, Fleischbrühe. Alle diese Mittel wendet man in einem ungeheizten Zimmer an; erst wenn der Körper völlig aufgethaut und die Wärme zurückgekehrt ist, bringt man den Kranken in ein warmes Zimmer.

3. Scheintod der Erhängten, Erdrosselten und Erwürgten.

Veranlaßt wird diese Art von Scheintod durch die mechanische Zusammenschnürung des Halses, wodurch das Eindringen der Luft unmöglich gemacht wird; häufig aber auch zugleich durch Zusammendrücken der großen Blutgefäße am Halse, wodurch der Blutumlauf unterbrochen und Blutanhäufung im Gehirn veranlaßt wird. Bei Erhängten ist daher nach Verschiedenheit der Lage des Stranges auf eine dreifache Art der Tod möglich; entweder durch Erstickung, oder durch Schlagfluß, oder durch beides zugleich. Bei der Einschnürung unterhalb des Kehlkopfs wird die Luftröhre zusammengedrückt; während die Einschnürung zwischen Kinn und Kehlkopf die großen Blutgefäße trifft. Hoffnung zur Wiederbelebung geben: 1) wenn die Hilfe möglichst schnell geleistet werden kann, der Körper noch warm ist, wenigstens theilweis Spuren

von Leben da sind. 2) Wenn der Strang oder das Band sehr breit und an einer Stelle um den Hals gelegt war, wo keine starke Zuschnürung der Luftröhre zu fürchten ist. 3) Wenn der Scheindtote nicht sehr vollblütig und nicht von Natur zum Schlagfluß geneigt ist.

Behandlung der Erhängten.

Die erste und natürlichste Hilfe besteht in der Befreiung von allen das freie Athmen und den Blutumlauf hemmenden mechanischen Ursachen. Dazu gehört das Abschneiden des Erhängten vom Stricke; hernach entferne man alle eng anliegenden Kleidungsstücke und bringe den Scheintodten an einen Ort, wo die erforderlichen Rettungsversuche leicht vorgenommen werden können; bei gutem Wetter am besten in der freien Luft. Ist dies geschehen, so lasse man einen Aderlaß machen, um die Kopfadern schnell zu entleeren, vorzüglich wenn der Scheintodte an sich sehr vollblütig, das Gesicht blauroth aufgetrieben ist; wenn Anlage zu Schlagfluß vorhanden ist; ferner wenn der Handlung des Hängens kurz zuvor heftige Gemüthsbewegungen vorausgegangen sind, oder kurz zuvor erhitzende Getränke genossen wurden. Um das Athmen zu bethätigen, ist Luft einzublasen, indem ein starker Mann seinen Mund auf den Mund des Scheintodten legt, und, indem er dessen Nase zuhält, stark Luft einbläßt. Sodann lasse man ein Klystier von Salz und Wasser geben, mache Umschläge von kaltem Wasser auf den Kopf und bürste die Fußsohlen und Schenkel mit rauhen Bürsten. Kann der Scheintodte etwas schlucken, so gebe man ihm anfangs Thee mit Weinessig oder Citronensaft; später Kamillenthee mit Hoffmannstropfen.

4. Scheintod der Ertrunkenen.

Die nächste Ursache des Todes ist hier ebenfalls: 1) Erstickung, als die häufigste Ursache, indem Wasser in die Luftröhre dringt; es kann aber auch 2) Schlagfluß stattfinden und dann mit Erstickung verbunden sein. Schlagfluß bei Ertrunkenen kann herbeigeführt werden: 1) Durch die Jahreszeit und Witterung; bei großer Hitze und verhältnißmäßig großer Frische des Wassers. 2) Wenn dem Hinabstürzen in das Wasser große Erhitzung des Köpers, heftige Gemüthsbewegungen, Zorn, Schreck, oder der Genuß von spirituösen Getränken hervorging. 3) Wenn die Person plötzlich oder zufällig herabstürzte von einer bedeutenden Höhe und vielleicht mit dem Kopfe voran. 4) Wenn gleichzeitig große Vollblütigkeit und Neigung zu Schlagfluß vorhanden ist.

Behandlung der Ertrunkenen.

Zuerst sorge man, daß der Ertrunkene schnell und wo möglich ohne bedeutende Beschädigung aus dem Wasser gezogen und an einem zu Wiederbelebungsversuchen passenden Ort gebracht werde. Sodann reinige man mit einem in Oel getauchten Finger die Mund- und Nasenhöhle von Schlamm und anderen Unreinigkeiten und gebe dem Körper auf einige Secunden eine mit dem Kopfe und der Brust nach vorn gebeugte Lage, damit ein Abfluß von Wasser, wenn solches vorhanden ist, aus Mund und Luftröhre erfolgen kann. Das sogenannte Stürzen der Ertrunkenen, das Aufhängen des Körpers mit den Füßen, während

man auf den Rücken klopft, ist nachtheilig und zu widerrathen. Hernach blase man Luft ein, wasche den Körper mit Wasser oder Chlorwasser, oder Kampherspiritus, frottire die Fußsohlen und Herzgrube mit Bürsten, oder erwärmten Friesdecken. Reize die Nasennerven durch Schnupftabak und wende Klystiere von Essig, oder von Branntwein und Wasser an. Kann man den Kranken innerlich etwas beibringen, so ist warmer Thee mit etwas Wein oder Hoffmannstropfen zu empfehlen. Sind die Zeichen des Schlagflusses vorhanden, so muß gleichzeitig ein Aderlaß gemacht werden.

5. Scheintod von schädlichen Luftarten oder nachtheiligen Ausdünstungen.

Die nachtheiligen Ausdünstungen und irrespirabeln Luftarten wirken entweder betäubend auf das Nervensystem, oder direct beschränkend und störend auf das Athmen und veranlassen demnach entweder Schlagfluß, oder Erstickung, Stickfluß.

Veranlassung zur nachtheiligen Verderbniß der Luft geben folgende Momente:

1) Die Zersetzung thierischer Stoffe, thierischer Ausdünstungen in eingeschlossenen Räumen: a) Durch längeres Zusammensein von vielen Menschen in eingeschlossenen Räumen. b) Durch Entwickelung von Ansteckungsstoffen in Krankenzimmern, wo die nothwendige Luftreinigung fehlt. c) Durch Ansammlung von Excrementen und andern animalischen Ausscheidungen in engen, verschlossenen Räumen. d) Durch Fäulniß thierischer Stoffe, Fäulniß von Leichen in Grüften, oder bei Eröffnung von Särgen.

2) Die starke Ausdünstung von Pflanzen in verschlossenen Räumen, von Pflanzen, welche entweder an sich schon betäubend wirken durch die Qualität ihrer Ausdünstung, oder durch ihren starken Geruch und die dadurch reizend, oft überreizend auf das Nervensystem wirken. Hierher gehören die Blüthen der Tuberosen, Orangen, Lilien, Hyacinthen u. s. w.

3) Die Entwickelung schädlicher Gase in verschlossenen Räumen aus gährenden Getränken und Speisen, namentlich aus Bier und Wein in Kellern, ferner aus gährendem Brodteig, Sauerkraut u. dgl. Sie wirken nachtheilig durch das sich entwickelnde kohlensaure Gas.

4) Die Entwickelung schädlicher Gase aus glimmenden Stein- und Holzkohlen. Sie wirken hemmend auf die Respiration und zugleich schwächend auf das Nervensystem.

5) Die Ansammlung irrespirabler Gasarten in Bergwerken, böse Wetter oder Schwaden genannt. Sie wirken zunächst nachtheilig auf die Respiration und veranlassen Beklemmung und Erstickung.

Bei der Behandlung dieser Formen von Scheintod entferne man zuerst den Verunglückten aus dem verpesteten Raume und wende hernach Mittel an, welche der Qualität dieses Scheintodes entsprechend sind.

Bei der Entfernung des Verunglückten aus diesen Luftarten prüfe man die Qualität der Luft, am besten durch ein brennendes Licht, das, an eine Stange oder an eine Schnur befestigt, in den Raum herabgelassen wird, worin sich der Verunglückte befindet. Das Licht brennt

entweder fort und läßt sich dann vermuthen, daß die Luft athembar ist; oder es erlischt, oder es verursacht Explosion. In den beiden letztern Fällen läßt sich annehmen, daß die Luft irrespirabel (nicht athembar) war. Diese nicht athembare Luft muß man nun möglich schnell entfernen. Die Mittel dazu sind: 1) starker Luftzug; 2) das Abbrennen von Pulver, Hinabwerfen von brennendem Stroh; 3) das Hinabgießen von Wasser, was man bei verschlossenen Cloaken empfohlen hat; 4) Räucherungen von Chlorkalk, Chlorkali oder Chlornatron, welches man in Form der Auflösung in solche Gruben oder Orte gießt. Die Entfernung des Verunglückten erfordert nun die Gegenwart eines Helfers, der sich an diesen Ort begiebt, um den Verunglückten zu retten. Hierzu ist erforderlich, daß sich die Person den Mund mit Essig und Branntwein ausspüle und etwas Essig im Munde behalte und daß sie einen mit Essig getränkten Schwamm oder Tuch vor den Mund halte. Wird die Person in eine Tiefe hinabgelassen, so muß sie nicht blos ein Seil um den obern Leib befestigt haben, sondern gleichzeitig auch eine Schnur in der Hand behalten, um damit den außerhalb der Cloake befindlichen Personen die nöthigen Signale geben zu können, damit die Person schnell zurück- und heraufgezogen wird.

Ist der Verunglückte zu Tage gefördert, so schreitet man zur Behandlung desselben. Das Leiden ist ein gemischtes, häufig aus Erstickung und aus Schlagfluß zusammengesetzt. Man entkleidet den Verunglückten, bringt ihn in eine horizontale Lage, mit erhöhtem Kopfe, und begießt ihn mit eiskaltem Wasser. Sodann wasche man die Schläfe und Stirn mit Essig und kaltem Wasser, frottire abwechselnd die Extremitäten mit erwärmten wollenen Tüchern und mache Umschläge von Eis auf den Kopf. Demnächst muß ein Aderlaß gemacht werden, der nach Umständen selbst zu wiederholen ist, wenn das Blut sehr schwarz ist und wenn später Zeichen von heftigem Blutandrang nach dem Kopfe und nach der Brust eintreten. Sodann ist die Respiration zu bethätigen, nachdem man mittelst eines Blasebalges die in den Lungen befindliche Luft herausgezogen hat. Man bläst reine, atmosphärische Luft ein. Kann man es haben, so ist die Anwendung von Sauerstoffgas vorzuziehen. Bei Scheintod von Schwefelwasserstoffgas ist ein Gemisch von atmosphärischer Luft und Chlorgas zu empfehlen. Gleichzeitig kann man auch Klystiere von kaltem Wasser und Essig und mit einem Zusatz von Salz geben. Aeußerlich wende man scharfe Hautreize an, z. B. Senfteige, Meerrettigpflaster, heiße Tücher in den Nacken, in die Herzgrube, an die Waden. Wo es angeht, verdient auch der Galvanismus angewendet zu werden. Kann der Kranke schlucken, so ist das wichtigste Mittel, nach vorangegangener Blutentziehung, ein Brechmittel, nicht blos als ausleerendes Mittel, sondern zur kräftigen Anregung des Nervensystems.

6. Scheintod durch Blitzstrahl.

Die nachtheiligen Wirkungen in diesem Falle hängen ab von seiner heftigen Wirkung auf das Nervensystem, die veranlaßt wird durch die gewaltsame Erschütterung des ganzen Körpers, zugleich aber auch durch die direct reizende und dadurch überreizende Einwirkung, in Folge

welcher theilweise oder allgemeine Lähmung und Tod erfolgen kann. Sodann von den örtlichen durch den Blitz veranlaßten Verletzungen, von Zerreißungen der weichen Theile, gleichzeitigen Verbrennungen. Endlich von den in eingeschlossenen Räumen durch Einschlagen des Blitzes veranlaßten und angesammelten unathembaren Dämpfen.

Die Schutzmittel gegen den Blitz sind: 1) die allgemeinen Vorsichtsmaßregeln, im Freien starke Erhitzung durch schnelles Laufen, Reiten oder Fahren zu vermeiden, da die starke Ausdünstung der Pferde den Blitz anziehen kann. Man verweile auch nicht in der Nähe von hohen Gegenständen, welche den Blitz anziehen können, nicht unter Bäumen. In geschlossenen Räumen hat man sich von den größeren metallenen Gegenständen entfernt zu halten. Außerdem hat man 2) besondere Hilfs- und Schutzmittel empfohlen. Dahin gehören die Blitzableiter. Davy empfahl einen Spazierstock zum Schutz bei Gewittern, an dessen Enden eiserne Spitzen befindlich sind, die beim Gewitter hervorgezogen werden und wovon die eine in die Erde gesteckt wird. Der Träger des Stockes soll sich daneben an die Erde legen.

Behandlung der vom Blitz Getroffenen.

Man hat zwei Fälle zu unterscheiden: 1 Im geschlossenen Raume; hier ist Reinigung der Luft durch Luftzug und Entfernung des Getroffenen aus dem Raume die erste Aufgabe. 2) Im Freien sind die Verletzten an einen zur Wiederbelebung passenden Ort zu bringen. Bei der eigentlichen Behandlung bethätige man zuerst die Respiration und Circulation. Dies wird bewirkt: a) durch Einblasen atmosphärischer Luft oder Sauerstoffgas; b) durch Waschungen des Körpers mit Essig und Wasser oder mit verdünntem Chlorwasser. Blutentziehungen sind selten nöthig und zwar nur dann, wenn das Subject sehr robust und vollblütig, der noch fühlbare Puls voll und kräftig, das Gesicht sehr aufgetrieben und roth ist. Jedenfalls können aber blutige Schröpfköpfe auf die Brust und den Nacken applicirt werden. Sodann suche man kräftige Reactionen hervorzubringen. Man begieße den Kopf mit eiskaltem Wasser, mache dann anhaltend kalte Umschläge auf den Kopf, wasche den Körper mit reizenden, spirituösen Flüssigkeiten, mit Kampherspiritus, Spanischfliegentinctur, bürste die Fußsohlen mit in kaltes Wasser getauchten Bürsten und gebe reizende Essig- und Salzklystiere. Gleichzeitig suche man auch die Riech- und Geschmacksnerven zu beleben. Zu empfehlen ist auch die Anwendung der Electricität und des Galvanismus.

Gelingt es, Scheintodte in das Leben zurückzurufen, so bleibt oft noch lange Zeit eine große Schwäche zurück, besonders der Kranken, welche den fortgesetzten Gebrauch von kalten Umschlägen, von Essig, spanischen Fliegen und hautreizenden Mitteln erfordern.

Erlauben es Zeit und Umstände nicht, die oben angegebenen Mittel anzuwenden, so ziehe man den Verunglückten nackt aus und grabe ihn in halbsitzender Stellung in die Erde. Hierin muß er, Kopf und Hals bis an die Brust frei, einige Stunden verbleiben.

II. Von den Lebensgefahren, welche entstehen können durch fremde in der Luftröhre, dem Schlunde, Magen und Darmkanal befindliche Körper.

1. Von fremden in die Luftröhre gelangten Körpern.

Veranlassungen dazu sind: a) das Einziehen fremder Körper mit dem Strome der Luft beim Athmen; besonders geschieht es während des Essens, wenn viel gesprochen, oder gelacht wird und um so leichter kann es geschehen, je kleiner und leichter die festen Körper sind, welche sich im Munde befinden, z. B. Knochen, Gräthen von Fischen, Erbsen, Bohnen, Brodkrumen. b) Verwundungen des Halses und der Luftröhre, Schußwunden, wobei Schrotkörner in die Luftröhre kommen können, oder durch Verletzungen abgelöster knorpeliger Stücke der Luftröhre. Dringen kleine, leichte Körper plötzlich in die Luftröhre beim Einathmen, ohne das Athmen bedeutend zu stören, so werden sie meistens leicht durch das Ausathmen, oder durch Husten wieder ausgestoßen. Geschieht dies nicht, so können sie sich tiefer senken und längere Zeit zurückbleiben, ohne die Respiration lebensgefährlich zu stören. Sie veranlassen dann nicht selten schleichende Entzündung der Luftröhre, Verschwärung, Schwindsucht; oder werden später durch zufällige Veränderungen in ihrer Lage ausgestoßen, oder können ganz plötzlich lebensgefährliche Erstickungszufälle veranlassen. Werden Körper von größerem Umfange, welche schwerer, vielleicht von rauher, scharfer, spitziger Form sind, in die Luftröhre gebracht, so bewirken sie die heftigsten Zufälle und Erstickungsgefahr, heftigen Hustenreiz mit der Empfindung eines Kitzels oder Schmerzes an einer bestimmten Stelle, ein röchelndes, pfeifendes Athmen, große Unruhe, Beklemmung, qualvolle Beängstigung, ängstliches Stöhnen nach Hilfe mit nach vorwärts gebeugtem Körper, starken Blutandrang nach dem Kopfe, kalte Extremitäten, drohende Erstickung.

Behandlung.

Sie richtet sich nach der Verschiedenheit der Fälle. Sind sauere oder scharfe Flüssigkeiten in die Luftröhre gedrungen, so ist zur Minderung der Reizung Aufsaugung derselben zu veranlassen, dadurch, daß man weiches Brod, Zucker u. s. w. verschlucken, oder schleimiges Getränk, oft nur Wasser, trinken läßt.

Bei leichten Körpern sind zur Ausleerung derselben Niesmittel anzuwenden, wobei die Körper durch die dadurch veranlaßte starke Ausathmung ausgestoßen werden. Zur Linderung der vorhandenen örtlichen Reizung dient das Einziehen von Wasserdämpfen. Ist der in die Luftröhre gedrungene Körper von größerem Umfange, entsteht Erstickungsgefahr, und läßt sich die Stelle des Sitzes genau ermitteln, dann muß von einem Arzte der Luftröhrenschnittt unternommen werden. Ist der eingedrungene Körper nicht sehr groß, gelingt es nicht, denselben durch Brech- und Niesmittel zu entfernen, sind keine Erstickungszufälle zugegen, dann ist eine strenge Diät nothwendig, allgemeine und örtliche Blutentziehung, nach Umständen von Zeit zu Zeit zu wiederholen, um

die zu besorgende Entzündung zu verhüten. Der Kranke darf nur so wenig als möglich sprechen, und muß sich besonders vor Lachen hüten. Innerlich genieße er schleimige Getränke, Hafergrütze, mache erweichende Umschläge um den Hals, halte sich in einer gleichförmigen mittleren Temperatur Tag und Nacht auf, ziehe öfters erweichende Wasserdämpfe ein, und nehme von Zeit zu Zeit ein Brechmittel.

2. Von fremden in die Speiseröhre gelangten Körpern.

Dieser Fall tritt ein, wenn der Umfang eines verschluckten Körpers mit dem Durchmesser des Speisekanals, durch welchen er gehen soll, im Mißverhältniß steht, oder wenn der verschluckte Körper durch seine scharfe, oder spitze Gestalt die Wände des Speisekanals verletzt. Die nachtheiligen Wirkungen sind daher doppelter Art: 1) eine Ausdehnung des Speisekanals, selbst Einkeilung des verschluckten Stückes und dadurch Druck auf die benachbarten Theile, zuerst auf die großen Blutgefäße am Halse, wodurch Hemmungen des freien Blutumlaufs, Ueberfüllung der Blutgefäße im Kopfe und in Folge davon Schlagfluß entstehen kann. 2) Druck auf die Luftröhre, und in Folge dieses Beängstigung und Erstickungszufälle. Außerdem kommt die Verletzung der Wände des Schlundes bei scharfen oder spitzen Körpern in Betracht. Es entsteht Schlingen, krampfhaftes Würgen, fruchtloses Erbrechen, Bluterguß, stärkerer Andrang der Säfte nach diesen Theilen, Geschwulst und Entzündung. Veranlassung hierzu geben: a) Fehlerhafte oder krankhafte Beschaffenheit des Speisekanals oder der benachbarten Theile, vermöge welcher durch relativ nicht zu große Körper nachtheilige Zufälle bewirkt werden können. b) Die Größe oder die Form der verschluckten Gegenstände, große Stücke Nahrungsmittel, Brod, Obst, Fleisch. c) Gegenstände, welche aus Unvorsichtigkeit verschluckt werden, Knochen oder Gräthen; bei Kindern, die nicht beaufsichtigt werden, Nadeln, Geldstücke, Ringe, Fingerhüte, Korkstöpsel.

Bei der Behandlung muß zuerst der fremde Körper so schnell als möglich entfernt werden. Ist der Körper nicht groß, läßt er sich leicht hinabschlucken, sind aber die Spitzen desselben scharf, so verschlucke man Stücke weichen Brodes, recht dicken Brei, hart gekochte Eier, oder auch Fleisch, um dadurch den spitzen oder scharfen Körper einzuhüllen. Oder man wende Instrumente an, die entweder zum Herausziehen des fremden Körpers dienen, oder zum Hinabstoßen desselben in den Magen. Man bediene sich dazu eines Stäbchens von Fischbein mit einem Schwamm am Ende desselben, das man in den Schlund einbringt, um damit den fremden Körper in den Magen hinabzustoßen. Gelingt dies nicht und entstehen gefährliche Zufälle, so muß von einem Arzt der Speiseröhrenschnitt unternommen werden. Ebenso ist es dem Arzte zu überlassen, den fremden Körper durch ein Brechmittel aus der Speiseröhre zu entfernen.

3. Von fremden in den Magen oder Darmkanal gelangten Körpern.

Hierher gehören die Körper, deren mechanisch reizende Wirkung zu fürchten ist und die Gifte, von denen nachher die Rede sein wird. Die

mechanisch reizende Wirkung kann sich äußern: a) Durch ihren verhältnißmäßig größern Umfang, z. B. verschluckte Geldstücke, hier befördere man die Stuhlausleerung am besten durch Anwendung von Ricinus-Oel, das man Kindern theelöffelweise, Erwachsenen eßlöffelweise nehmen läßt. b) Durch ihre scharfen Spitzen oder Ränder, namentlich durch verschluckte Glasstücke oder Nadeln. In diesem Falle gebe man ,einhüllende Mittel, Milch, fettes Oel, schleimige Getränke, Hirsebrei, Reis, Gries, harte Eier. Die mögliche Abstumpfung der Spitzen, wenn es Nadeln oder andere metallene Körper sind, wird bewirkt durch den Genuß von Essig oder Citronensaft mit Wasser. Dagegen ist die Anwendung dieser Säuren zu widerrathen bei scharfen Gegenständen von Kupfer, weil sonst leicht Kupfervergiftung veranlaßt werden könnte.

4. Rettungsmittel bei Vergifteten.

Mit dem Namen Gift bezeichnet man diejenigen Substanzen, welche, mit dem lebenden Organismus in chemisch-dynamische Wechselwirkung gebracht, schon in verhältnißmäßig kleinen Quantitäten das Leben gefährden, ja vernichten können. Die Gifte zerfallen in scharfe und in narcotische (betäubende).

Bei allen Vergiftungen ist die erste Rücksicht der Behandlung: den Magen des Patienten durch schnell befördertes Erbrechen, zuvörderst von den aufgenommenen giftigen Stoffen zu entleeren; ihren bereits erfolgten Wirkungen aber, sobald noch Hilfe möglich ist, durch nachstehende Behandlung zuvorkommen.

1. Wenn Jemand plötzlich von heftigen Schmerzen im Magen, Würgen, Erbrechen, Durst, reißenden Schmerzen im Unterleibe, Brennen im Schlunde befallen wird, so kann man vermuthen, daß er ein scharfes ätzendes Gift verschluckt hat. Man lasse dann sogleich in reichlicher Menge Getränke von Gerstenschleim, Hafergrütze, Sago oder Salep trinken. In Ermangelung derselben lauwarme Milch, Wasser mit Oel, oder zerflossener, ungesalzener Butter. Oder Eiweiß in Wasser zerquirlt; das Weiße von 10 bis 12 Eiern auf 2 Maß Wasser.

2. Bei Vergiftungen narcotischer (betäubender) Art, welche sich durch einen Zustand von Berauschung, großer Unruhe, Wildheit des Blicks, rollende Augen, Zuckungen, Convulsionen, Betäubung u. s. w. äußern, wende man säuerliche Getränke, Essig mit Wasser, an; wasche Gesicht und Körper mit kaltem Wasser und Essig und mache kalte Umschläge auf den Kopf. Man gebe die Getränke so häufig, bis sie Erbrechen erzeugen und befördere dieses auf alle Weise, durch Kitzeln des Schlundes mit einer Feder u. s. w., damit der Magen zuvörderst vom aufgenommenen Gifte befreit werde. Die weitere Behandlung muß einem Arzte überlassen werden.

3. Die gefährlichsten Gifte sind: Arsenik, Operment, Fliegenstein und alle dahin gehörende mineralischen Gifte. Am besten wirkt dagegen eine Seifenauflösung, 1 Pfund Seife in 4 Pfund Wasser aufgelöst; oder Kalkwasser, 1/2 Loth ätzenden Kalk 5 bis 6 Minuten in 2 Nösel Wasser gelegt und durchgeseiht, daneben laue Klystiere mit Oel.

4) Grünspan und andere kupferartige Substanzen. Das beste Gegenmittel ist Eiweiß mit Wasser zerquirlt (Nr. 1).

5. Bleizucker, Blei, Blei-Extract. Gegen diese bösartigen Gifte wende man aufgelöstes Glauber- oder Bittersalz an; daneben schleimige Klystiere, warme Umschläge auf den Unterleib.

6. Vitriol-Oel, Scheidewasser, Höllenstein u. s. w. Bei diesen brennenden Giften ist Hilfe möglich, wenn kalcinirte Magnesia, mit Wasser vermischt, reichlich getrunken wird.

7. Quecksilbersalze, ätzender Sublimat u. dgl. Die beste Wirkung bei diesen Vergiftungen leistet das mehrerwähnte Eiweißgetränk; auch wohl eine Auflösung von thierischer Gallerte, Milch-Abkochung von Leinsamen oder Malven.

8. Bei scharfen Giften aus dem Pflanzenreiche, als: Eisenhut, Kellerhals, Nieswurzel, Herbstzeitlose, Wolfsmilch, Goldwurzel, Hahnenfuß, gebe man häufig schleimige Getränke, bis Erbrechen erfolgt. Darauf schwarzen Kaffee als Getränk und zu Klystieren verwendet.

9. Bei betäubenden Pflanzengiften, als: Bilsenkraut, Kirschlorbeer, Giftlattig, Blausäure, wende man zunächst Brechmittel, wie man sie aus Brechweinstein oder Kupfervitriol bereitet in den Apotheken bekommt, vorschriftsmäßig an, oder fördere das Erbrechen durch häufiges Trinken von Butterwasser, Einstecken des Fingers in den Mund, Kitzeln des Schlundes mit einem Federbart. Ist das Gift entleert, so flöße man Salmiakgeist innerlich ein (12 bis 15 Tropfen in ½ Glas Wasser aufgelöst), äußerlich Umschläge davon auf Kopf und Stirne; ferner gebe man säuerliche Getränke und Klystiere, endlich schwarzen Kaffee.

10. Giftige Schwämme oder Pilze. Man gebe zuerst Brech- oder Abführungsmittel und Klystier; später eine Mischung von Hoffmann-schen Liquor mit einem aromatischen Wasser und Syrup.

11. Schierling, Tollkirsche, Stechapfel und Fingerhut erfordern zunächst Brechmittel, dann Essig oder Citronensaft mit Wasser vermischt.

12. Wurst- und Käsegift. Das Wurstgift entsteht durch faulige Gährung der Blut- oder Leber-Ingredienzien während des Räucherns, sowie durch Frieren und nachheriges Aufhauen der Würste im Schornstein. Dergleichen verdorbene Würste zeichnen sich aus durch einen eigenthümlichen widerlichen, süßlich-säuerlichen Geruch und ekelhaften Geschmack. Oft ist das Aeußere der Wurst gut, aber im Innern findet sich verdorbenes Fett. Das Käsegift entsteht durch allzustarkes Faulen der eingelegten Käse, wobei saures Käsefett entsteht. Zunächst wende man Brechmittel an und eröffnende Klystiere von Manna und Glaubersalz in lauem Wasser aufgelöst. Hierauf den innerlichen Gebrauch der Schwefelleber, 5 bis 10 Gran in 1 bis 2 Pfund Wasser gelöst und ein Schwefelleberbad, 5 bis 6 Loth Schwefelleber für ein Bad. Als Getränk gebe man Zuckerwasser und Limonade.

Anhang.

Durch Franzbranntwein und Salz
sehr viele innere und äußere Krankheiten zu heilen.

In neuerer Zeit hat der Engländer William Lee ein Mittel entdeckt, wodurch man im Stande ist, sehr viele innere und äußere Krankheiten auf eine leichte, schnelle und wohlfeile Art zu heilen, so daß es zweckmäßig erscheint, dieses Mittel in weiteren Kreisen bekannt zu machen.

Bereitungsart.

Man nehme eine sorgfältig gereinigte Flasche, und fülle sie stark $^3/_4$ voll mit reinem, ächten Franzbranntwein, hierauf schütte man so viel gewöhnliches, vorher an der Sonne oder auf dem Ofen getrocknetes, und in einem Mörser fein gestoßenes Kochsalz hinein, daß der Franzbranntwein beinahe bis an den Pfropfen steigt, dann pfropfe man die Flasche zu, und schüttle das Ganze recht tüchtig durcheinander. Hierauf stelle man die Flasche ruhig hin, und warte, bis sich das Salz gesetzt hat und der Franzbranntwein wieder klar geworden ist, was nach 20 bis 30 Minuten geschieht; alsdann kann das Mittel gebraucht werden. Man darf aber die Flasche vor dem Gebrauche ja nicht schütteln. Ist der auf diese Weise zubereitete Branntwein verbraucht, so gieße man, mit Beibehaltung des ersten Bodensatzes von Salz, die Flasche wieder voll, schüttle es tüchtig und lasse es ruhig stehen, bis es klar geworden ist. Will man das Mittel innerlich gebrauchen, so ist zu bemerken, daß es stets mit warmem Wasser vermischt eingenommen wird, und zwar so, daß jede Dosis aus $^1/_4$ Medicament und $^3/_4$ warmem Wasser besteht, wobei das gewöhnlich verordnete Quantum 2 Eßlöffel Medicament mit 6 Eßlöffel voll warmen Wassers, des Morgens nüchtern, eine Stunde vor dem Frühstück zu nehmen ist. Sollte, was jedoch nur selten vorkommt, Erbrechen erfolgen, so ist dies ein Beweis von schwachem Magen. In diesem Falle trinke man warmes Wasser, bis nochmaliges Erbrechen erfolgt, und nehme eine Stunde darauf noch einmal ein. Wenn es der Magen zum zweiten Male auswirft, so ist dies ein Zeichen, daß noch viel Unreinigkeiten vorhanden sind. Nochmaliges warmes Wasser, und zum dritten Male das Einnehmen des Medicaments hilft sicher.

Die äußere Anwendung des Mittels besteht in Einreiben des obern Theils des Kopfes, oder des leidenden Theils am Körper, in Umschlägen mit angefeuchteten Tüchern, im Auswaschen der Wunden und im Vollfüllen der Ohren mit dem Mittel, jedoch ohne Zusatz von Wasser.

Das Einreiben des Kopfes geschieht mit der Hand, und ist im Ganzen ein guter Eßlöffel voll dazu nöthig, den man nach und nach in die Hand oder auf den Kopf selbst gießt, und diesen 10, 20 bis 30 Minuten damit einreibt. Das Reiben der Stirn und Schläfe reicht niemals aus; der obere Theil des Kopfes ist die Hauptsache, und hier ist zu viel und zu naß besser als zu wenig und zu trocken. Das lange Haar thut der Wirkung des Mittels keinen Abbruch, es erfolgt im Gegentheil das Trocknen dadurch langsamer und erhält den Kopf länger feucht und kühl. Die Einreibung geschieht stets kurz vor dem Schlafengehen, einzelne heftige Anfälle abgerechnet, wo es auf der Stelle und wiederholt geschieht, wie dies im Verzeichniß der Krankheiten bei den betreffenden Fällen angegeben werden wird.

Im Allgemeinen ist zu bemerken, daß es jegliche äußere und innere Kur befördert, wenn der Patient ein Mal vor dem Schlafengehen zum Beginn derselben den Kopf mit dem Mittel einreibt.

Das Einreiben von Geschwülsten, Verstauchungen und allen schmerzenden Gliedern geschieht mit der Hand, in welche man sich kleine Quantitäten des Medicaments gießt, und diese auf den genannten Stellen trocken reibt. Diese Einreibungen werden nach Befinden der Umstände 3 bis 4 Mal täglich wiederholt.

Die Umschläge bestehen aus leinenen, mit dem Medicament angefeuchteten Lappen, die entweder aufgelegt oder umgebunden, und stets feucht erhalten oder gewechselt werden, wenn sie beinahe getrocknet sind. Bei Schnittwunden läßt man den umgebundenen Leinwandstreifen, den man durch Aufgießen stets feucht erhält, ruhig liegen, bis man fühlt, daß die Wunde geheilt ist.

Das Auswaschen der offenen Schäden mit dem Medicament geschieht täglich 3 bis 4 Mal.

Um das Medicament in das Ohr zu füllen, legt man sich dazu auf die Seite, und läßt dasjenige Ohr füllen, welches sich dem Schmerze zunächst befindet, oder eins nach dem andern. Geschieht dies bei Tage, so bleibt das Medicament 10 bis 15 Minuten im Ohr; geschieht es des Abends im Bette, so schlafe man mit dem Medicament im Ohr ruhig ein.

Verzeichniß der Krankheiten,
in welchen das Mittel anzuwenden ist.

Asthma (Engbrüstigkeit).

Man reibt vor dem Schlafengehen den obern Theil des Kopfes mit dem Medicament ein, nimmt am andern Morgen vor dem Frühstück nüchtern 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser, und fährt so einige Tage fort.

Augenentzündung.

Der Kranke feuchtet 4 bis 6 Mal des Tages den Zipfel eines reinen leinenen Tuches mit dem Medicament an, und wischt sich damit die Augen aus.

Ausschlag im Gesicht oder auf dem Kopfe

vergeht stets durch Einreiben mit diesem Medicament.

Beulen und Geschwüre

bedecke man mit einem mit dem Medicament angefeuchteten Läppchen.

Kalter Brand.

Mit dem Medicament angefeuchtete Läppchen werden auf die kranke Stelle aufgelegt.

Brandwunden.

Man reibe die verbrannten oder verbrühten Stellen mit dem Medicament ein.

Bräune und Halsentzündung.

Man gurgle sich zunächst mit dem Medicament und fülle alsdann ein Ohr nach dem andern damit, und lasse es 10 Minuten in jedem. Hierauf lege man ein damit angefeuchtetes leinenes Tuch um den Hals, und wenn es trocken geworden ist, feuchte man es von Neuem an.

Durchfall.

Ist er sehr heftig, so reibe man zunächst den Kopf ein, und nehme unmittelbar darauf 1 oder 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser.

Frostbeulen.

Man reibe die Frostbeulen so lange mit dem Medicament ein, bis sie wieder trocken geworden sind.

Gicht.

Da dieses Leiden aus dem Blute kommt, so muß das Mittel auch innerlich angewendet werden. Man reibe sich am Abend vor dem Schlafengehen den Kopf damit ein, und nehme am nächsten Morgen nüchtern, vor dem Frühstück, 2 mit heißem Wasser gemischte Eßlöffel voll ein, womit 12 bis 14 Tage fortzufahren ist.

Harthörigkeit oder Taubheit.

Man lasse sich Abends, nachdem man sich zu Bett gelegt hat, zuerst das Ohr mit dem Mittel füllen, auf welchem das Gehör am wenigsten geschwächt ist, und liege damit 10 Minuten still; hierauf wird das andere Ohr gefüllt, in welchem man das Medicament die ganze Nacht hindurch läßt. Man glaube nicht, daß die Anwendung dieses Mittels am Schlafen hindere; im Gegentheil, es schläft sich vortrefflich dabei.

Hirnentzündung.

Man reibe den obern Theil des Kopfes so lange ein, bis der Schmerz sich gelegt hat.

Kolik.

Man nehme 2 Eßlöffel Medicament und 4 bis 6 Eßlöffel heißes Wasser ein.

Kopfschmerzen.

verschwinden stets nach dem Einreiben des Kopfes. Sind sie jedoch hartnäckig, so nehme man Flanell, tauche ihn in das Medicament und wickele damit den Kopf ein, lege sich zu Bette, bis ein heftiger Schweiß eintritt, wonach gewöhnlich der Schmerz weicht.

Krebsschaden.

Die Wunde wird täglich 3 bis 4 Mal mit dem Medicament ausgewaschen, ein leinenes Läppchen angefeuchtet, darauf gelegt und stets feucht erhalten. Der obere Theil des Kopfes muß vor dem Schlafengehen 10 Minuten lang eingerieben, und eine Nachtmütze aufgesetzt werden. Am andern Morgen wird eine Stunde vor dem Frühstück das Medicament in der gewöhnlichen Quantität und Mischung eingenommen. Hiermit fährt man fort, bis das Uebel gehoben ist.

Lähmung durch Schlaganfälle.

Dem vom Schlag Getroffenen ist sogleich der gelähmte Theil des Kopfes und der gelähmte Theil des Körpers, womöglich beides zugleich, von zwei verschiedenen Personen mit dem Medicament einzureiben, und ihm dabei 3 Eßlöffel voll — einer Frau nur 2 davon, mit heißem Wasser vermischt, einzugeben. Das Einnehmen muß nach einiger Zeit wiederholt werden. Die nächsten Tage wird nur einmal eingenommen, und zwar des Morgens, und 3 bis 4 Mal eingerieben.

Lendenreißen und Rückratschmerzen.

Zur Heilung des ersten Uebels reibe man den schmerzenden Theil 2 bis 3 Mal ein. Sind sie dennoch nicht vergangen, oder kehren sie wieder, so reibe man vor dem Schlafengehen den obern Theil des Kopfes ein, und nehme einige Tage eine Stunde vor dem Frühstück zwei mit heißem Wasser verdünnte Eßlöffel voll ein. Bei Rückratschmerzen reibe man sich vor dem Schlafengehen den Kopf mit dem

Medicament, und nehme am andern Morgen 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser verdünnt ein. Dies wird 12 Tage fortgesetzt. Lassen die Schmerzen nicht nach, so lege man ein mit dem Medicament angefeuchtetes Tuch auf die schmerzende Stelle, und erneuere dies täglich 3 Mal.

Lungenentzündung

wird dadurch gehoben, daß man dem Kranken den obern Theil des Kopfes mit dem Medicament einreibt, ihm den Tag über 2 bis 3 Mal in der bekannten Quantität und Mischung davon eingiebt, und ihm einen damit angefeuchteten Lappen auf die Stelle legt, wo er die meisten Stiche und Schmerzen fühlt.

Nagelgeschwür oder Wurm am Finger

wird dadurch geheilt, daß man den Finger entweder in das Medicament steckt, oder ihn in ein damit angefeuchtetes Läppchen wickelt und stets feucht erhält.

Nervenzufälle, Dilirium, Raserei.

Man reibe 2 bis 3 Mal täglich den obern Theil des Kopfes 10 bis 15 Minuten lang mit dem Medicament ein, und wiederhole dies an 2 bis 3 Tagen. Auch können davon zur Beförderung der Kur zwei mit heißem Wasser gemischte Eßlöffel voll früh nüchtern einige Tage hintereinander genommen werden.

Ohrenschmerz und Ohrenzwang.

Man füllt sich ein Ohr mit dem Medicament, oder eins um das andere. Es versteht sich von selbst, daß man sich dazu niederlegt und auf der Seite ruhig verharrt, bis Linderung eingetreten ist.

Rheumatismus.

Man reibe die schmerzenden Theile täglich 1 bis 2 Mal mit dem Medicament ein und fahre damit mehrere Tage fort.

Rose und alle Arten von äußerer Entzündung.

Diese Uebel werden sämmtlich durch bloße Einreibung mit dem Medicament geheilt.

Alte Schäden und neue Wunden.

Die Wunde wird täglich 2 Mal ausgewaschen und außerdem stets durch ein mit dem Mittel angefeuchtetes leinenes Tuch bedeckt, so lange, bis Heilung erfolgt ist.

Schnupfen, Husten und Erkältung.

Hat man sich den Kopf erkältet, so reibe man ihn ein; ist es der Hals, so gurgle man sich mit dem Mittel, reibe Hals und Genick damit und fülle sich abwechselnd beide Ohren 10 Minuten lang damit. Ist die Brust angegriffen, so feuchte der Kranke ein zusammengefaltetes Tuch an und lege es auf die Brust.

Schwindel

wird geheilt, wenn man den obern Theil des Kopfes eine halbe Stunde fortwährend mit dem Medicament reibt.

Schwindsucht.

Man reibe täglich ein Mal Kopf und Brust mit dem Medicament und nehme täglich 1 bis 2 Löffel voll, mit heißem Wasser gemischt, ein.

Unterleibsentzündung.

Man nehme in kurzen Intervallen mehrere Dosen von zwei mit heißem Wasser gemischten Eßlöffeln des Medicaments und fahre damit fort bis die Schmerzen sich mindern. Zu gleicher Zeit reibe man den Unterleib mit dem Mittel fleißig ein und bedecke ihn mit erwärmtem Flanell.

Unverdaulichkeit.

Sie wird dadurch gehoben, daß man sich den Kopf mit dem Medicamente einmal einreibt und 1 oder 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser verdünnt nüchtern einnimmt. Weicht das Uebel nicht gleich, so wiederhole man die Kur 2 bis 3 Morgen.

Verrenkungen und Verstauchungen.

Diese Uebel werden jederzeit durch Einreiben des verstauchten Theiles geheilt. Sollte dieses nicht hinreichen, so feuchte man ein Tuch mit dem Mittel an und wickele es um den leidenden Theil.

Wechselfieber.

Vor Schlafengehen wird der obere Theil des Kopfes eingerieben und am Morgen nimmt der Patient nüchtern 2 Eßlöffel voll Medicament, vermischt mit 6 Eßlöffeln voll heißem Wasser. Bei Frauen reicht die Hälfte aus. Dies Verfahren ist 12 Tage hintereinander fortzusetzen, auch wenn das Fieber vor Ablauf dieser Zeit verschwunden ist.

Wespen- und Bienenstiche.

Man reibe unmittelbar nach dem Stiche mit dem Medicament ein, ehe die Geschwulst eintritt; der Schmerz läßt auf der Stelle nach.

Zahngeschwüre.

Man feuchte ein leinenes Läppchen mit dem Medicament an und lege es auf das Zahngeschwür, am besten Abends vor dem Schlafengehen, und lasse es die Nacht hindurch liegen.

Zahnschmerzen

werden dadurch geheilt, daß man sich das Ohr an der Seite, wo man den Schmerz hat, mit dem Medicamente füllt und es darin läßt, bis der Schmerz vergangen ist, was gewöhnlich innerhalb 10 Minuten geschieht.

Anwendung des Medicaments bei Kindern.

Auch bei Kindern hat sich das Mittel äußerst wohlthätig bewiesen; doch sind die Hautausschläge davon ausgenommen, die man bei Kindern nicht vertreiben, sondern ruhig austoben lassen muß. Es ist nur zu bemerken, daß man Kindern das Medicament nicht eingiebt, sondern es nur äußerlich bei ihnen anwendet und daß bei Kindern von 4 Jahren einmaliges Einreiben des Kopfes stets, bei ältern Kindern aber gewöhnlich hinreicht, höchstens aber nur 1 Mal bei den letzteren wiederholt werden darf.

Vierte Abtheilung

des

goldenen Familienbuches.

Das Familienleben.

Die Familie.

Da das vorliegende Buch den Titel „Familienbuch" an der Spitze trägt, so erscheint es vor allen Dingen wichtig, zu wissen, was hier unter Familie verstanden wird. Das Wort Familie stammt aus dem Lateinischen: familia und umfaßt dasselbe alle Leute eines Hausstandes, auch die Sclaven mit eingerechnet. Es bilden sonach eine Familie: Mann, Frau, Kinder und Diener des Hauses. Da letztere auf das Wohl und Wehe einer Familie von großem Einfluß sind und in steter unmittelbarer Berührung mit den Familiengliedern, namentlich mit den Kindern stehen, so sollten sie füglich mehr, als es jetzt wohl in vielen Familien üblich, zur Familie gerechnet und als ein Glied derselben betrachtet werden. Es würde dies nicht wenig zur Heranbildung und Veredlung der dienenden Klasse beitragen, auch für die Familie und das Gedeihen des Hausstandes selbst würde eine solche Behandlung der Dienstboten von unberechenbar wohlthätigen Folgen sein. Wie der Grund zu einem glücklichen Familienleben gelegt, welche Pflichten dem Manne, welche der Frau obliegen, wie sich die Kinder zu verhalten haben, um vereint sich das Leben zu versüßen und hienieden schon durch das Familienband den Himmel aufzubauen, wollen wir in Nachstehendem erörtern und lassen unserm Grundsatze, da, wo etwas Gutes über einen Gegenstand schon existirt, dies aufzunehmen, gemäß hier zunächst den Pfarrer Klein reden.

Der Grund zu dem Familienleben, sagt er in seinem Familienbuche*), und dadurch auch zu dem Familienglücke liegt in dem Innersten der geistigen und körperlichen Natur des Menschen. Waren doch in den urältesten Zeiten der Vorwelt, so weit die Geschichte mit ihrer Fackel die längst dahingeschwundene Vergangenheit zu erleuchten vermag, selbst die Regierungsformen, auf dem Familienleben begründet (patriarchalisch). Alle die zu einer Familie im weiteren Sinne gehörten, hatten ein gemeinschaftliches, mit väterlichem Ansehen herrschendes, oder leitendes

*) Familienbuch oder gemein. Darstellung alles dessen, was ein Hausvater, eine Hausmutter und jedes Glied einer Familie zu wissen und zu beobachten hat u. s. w. Von Samuel Klein, evangel. Pfarrer, Leipzig 1834.

Oberhaupt, das Haupt, oder den Aeltesten der Familie, woraus allmählig die Regierung über ganze Volksstämme entstand, bis endlich, bei veränderten Zeiten, Sitten, Beschäftigungen, Bedürfnissen, Kenntnissen und Lebensarten der Menschen, und besonders bei steigender Bevölkerung und aufhörenden Nomadenzügen, die patriarchalische Regierungsform anderen Staatsverfassungen und Regierungsformen weichen mußte. Aber nichts destoweniger bleibt auch in denselben und immer und ewig, so lange Menschen die Erde bewohnen werden, das häusliche Familienleben unter allen andern die erfreulichste, segensreichste und beachtungswertheste Verbindung der Menschen, die auch auf das Wohl des Staates von dem größten Einflusse ist; und diesem, dem Staat selber, muß gar viel daran liegen, seine Verfassung so einzurichten, solche Gesetze und Verordnungen zu geben, und alle seine Bestrebungen dahin zu leiten, daß der Staatskörper, so viel möglich, ein Verein von glücklichen Familien werde.

Alle gute Menschen von reinem Gefühl, ob sie hohen oder niederen Standes sind, kommen darin überein, daß das edelste und schönste Glück, dessen der Sterbliche hier theilhaftig werden kann, in der Familienverbindung allein blühet, daß der, der dieses Glück entbehrt, gar sehr viel Erfreuliches und Beseligendes entbehrt; daß der, der dieses Glück vorsätzlich verschmäht, den besten Segen Gottes von sich stößt und die ehrwürdige menschliche Bestimmung mit Füßen tritt; daß endlich der, der aus Berufs- und Standespflicht diesem Glück entsagen muß, z. B. der Soldat u. s. w., der Menschheit, dem Staate und seinem Stande ein großes Opfer bringet, welches ihm höchstens durch gerechte Würdigung und Anerkennung desselben, durch das edle Selbstbewußtsein, durch treues Wirken für Pflicht einigermaßen, aber nie, nie vollkommen ersetzt werden kann. Mag ein Mensch, wenn er es vermag, auch noch so viele Herrlichkeit genießen; mag er zu den höchsten Stufen der Ehre emporsteigen und von duftendem Weihrauch der Verehrung und des Ruhmes entzückt werden; mag er sich noch so viele Vergnügungen verschaffen, ein noch so genußvolles Leben führen, das stille, dauerhafte, das Innere des Herzens mit einer Art Götterfreude erfüllende Glück des Lebens, welches wir Familienglück nennen, findet er nirgends wieder, und wer dieses besitzt und es gehörig zu genießen und zu würdigen verstehet, würde es wohl um alle Welt Herrlichkeit, Ehre, Ruhm und Freude nicht vertauschen und aller Welt Größe, Vergnügung und frohem Leben gern entsagen, wenn er es mit Verlust seines Familienglückes erkaufen sollte.

Nicht ohne Grund stellt die heilige Schrift den Christen die Stiftung des ersten Familienbundes so dar, daß der ewige Schöpfer selbst denselben bestätigte und die göttliche Weihe darüber sprach. Welche vielfache Seligkeit findet doch der gute Mensch in dieser Verbindung! Die Herzen wallen in der wärmsten, zärtlichsten Liebe gegen einander auf; und ist es nicht ein großes Glück für fühlende Seelen, rein, aufrichtig, treu geliebt zu werden? Alle beweisen gegen einander die redlichste Theilnahme an dem, was sie angehet, oder betrifft; alle suchen sich durch Gefälligkeit zu erfreuen und sich, so viel in ihren Kräften steht, frohe Tage zu machen. Haben sie Freude, sie genießen sie mit

einander, ohne daß eines das andere, wie es sonst oft auch unter sogenannten Freunden geschieht, beneide und Tropfen Galle in den Honigbecher träufle; ja sie vermehren und verschönern sich ihre Freuden. Sie erleichtern einander ihre Arbeiten und vereinigen dazu ihre Kräfte; sie danken für das glückliche Gelingen mit einander dem Himmel und genießen die Frucht ihrer Thätigkeit mit gegenseitiger Theilnahme. Ach, und in Leiden, die auch den besten und edelsten Menschen beschieden sind, da offenbart es sich recht klar, welch ein Glück es ist, in den freundlichen Familienverhältnissen zu stehen. Familiengenossen weinen, hoffen, dulden mit einander, beruhigen und trösten sich, helfen, tragen und überwinden; und wie wohl es ist, seinen Kummer in ein treues Herz auszuschütten, seinen Seelenschmerz an einem fühlenden Busen ohne Rückhalt und Mißtrauen auszuweinen, das wissen am besten diejenigen, die schon gelitten, aber nicht allein, nicht ohne Theilnahme und liebevolle Seelenvereinigung mit den Ihrigen gelitten haben. Und wenn in Krankheiten fremde Menschen kalt bleiben, dem Kranken bald zuwider werden, auf sein Ende sehnlich warten und in gefährlichen, ansteckenden und ekelhaften Krankheiten sich entziehen und den Unglücklichen sich selbst überlassen, da vergessen treue Angehörige sich selbst und alle Gefahr und pflegen und warten, bis entweder der Tod den Leidenden erlöset, oder seine Kraft wieder erstarket und er geneset. Sind wir eine Zeit getrennt von den Unsrigen, wie schlägt unser Herz höher, wenn wir in der Nähe unseres Wohnortes kommen; mit welchen Gefühlen treten wir ein in die Mitte der Unsrigen, mit welchen Gefühlen werden wir empfangen. Kann dieses Glücks sich auch der rühmen, der in keinen so innigen Familienverbindungen stehet und Miethlinge um sich hat, die sich freuen, wenn er ferne ist, damit sie ihn nicht bedienen dürfen, die sogar über seine Rückkehr in sein Eigenthum murren, weil sie mehr zu thun bekommen, den kein Herz empfängt, über den sich die kalten, wenn auch glänzenden Mauern nicht freuen, der in seinem eigenen Hause ein Fremdling ist?

Und wer nun vollends das große Glück hat, wohlgezogene, gute Kinder um sich zu haben, oder dieselben als liebenswürdige Menschen schon herangereift und in ihrem Stande wirken zu sehen, wer in ihnen der Welt das schönste Vermächtniß zurückläßt, wie hochbeglückt fühlt er sich bei dem Anblick derselben.

Wahr ist es, daß die häuslichen Familienverbindungen auch gar viele Sorgen verursachen, gar große Opfer fordern, gar vielfache Entbehrungen erheischen und das Herz oft mit bangen Besorgnissen ängstigen. Aber, wer mit getrostem Muth, mit festem Vertrauen auf Gott, mit Ueberlegung und ruhiger Seelenfassung lebt, wirkt, sorgt, der weiß es aus eigener Erfahrung, daß selbst diese Sorgen, diese Opfer, diese Entbehrungen, diese Besorgnisse etwas so Angenehmes und Tröstliches haben; denn sie sind ja für diese getragen, die man innig liebt; sie sind ein wahrer Ausfluß der reinsten Liebe, sie knüpfen die Gemüther noch fester an einander.

Wahr ist es, auch schwere Leiden, auch tief ergreifende Seelenschmerzen begegnen uns in dem Familienleben, auch in dem sonst glück-

lichsten und zufriedensten Familienleben, wenn theure Familiengenossen von der Hand der Vorsehung gebeugt und durch Unglück geprüft werden; wenn harte Krankheiten unsere Lieben befallen; wenn ihre besten Hoffnungen getäuscht werden; wenn endlich der Tod mit seinem gewaltigen Arme drein schlägt und Trennungen bewirkt, die unheilbare Wunden zürücklassen und das reinste Glück des Lebens auf immer gestört, oder ganz zertrümmert wird. Aber ist nicht ein bedeutender Theil der menschlichen Leiden selbst geschaffen und sehr leicht zu vermeiden? Nehmen nicht so viele Leiden und Schmerzen ein sehr erfreuliches und beruhigendes Ende? Bleibt denn der, der in keinen so innigen Familienverbindungen steht, ohne Leiden und Unglück, oder fühlt er nicht oft doppelt harte Schläge, die er noch dazu allein tragen muß? Und was endlich die oft so schmerzlichen und, nach menschlicher Ansicht, auch viel zu frühen Trennungen durch den Tod anbelangt, so wissen wir es ja wohl, daß wir mit sterblichen Menschen leben und wirken; daß wir selbst sterblich sind und alles Wesen dieser Welt eitel ist und vergehet. Allein ist denn auch ein kurzes Glück, das wir genossen, sind denn auch die dahinschwindenden Blüthen der Freuden, die eine Zeit lang unsern Lebensweg verschönerten, keines Dankes werth? Ist nicht selbst der Schmerz um die dahingeschiedenen Lieben so süß-wehmüthig, daß man ihn nicht fahren lassen will und als ein heiliges Gefühl festhält? Ist nicht die Erinnerung an die zum Vater Gegangenen so wohlthätig und erquickend? Verbindet sie uns nicht mit einer höheren Welt? Ist nicht das tiefe Gefühl des Schmerzes und der Sehnsucht nach den Hingenommenen wie ein verklärter Engel Gottes in uns, der aus ewigen Welten zu uns spricht? der uns Bürge dafür ist, daß der gütige Schöpfer dem Menschen so edle Gefühle der Liebe und schmerzlichen Sehnsucht nicht zur Täuschung und Qual eingeflößt habe, daß wir, daß unsere Theuren unvergänglich sind?

Wahr bleibt es also dennoch immer, daß das Familienglück das reinste, das schönste, das dauerhafteste und am meisten in unserer Gewalt stehende Glück des Lebens ist; wahr, was ein gemüthlicher frommer Dichter sagt:

Wohn't das Glück in Purpurhülle?
  Auch den Purpur deckt oft Schmerz.
Wohn't es bei des Geldes Fülle?
  Sorge quält da oft das Herz.
Wohn't es in den Fürstenzimmern,
  Bei der Erdengötter Macht?
Auch den Glanz, worinn' sie schimmern,
  Trübt gar oft des Kummers Nacht.
Such' es in der frommen Hütte,
  Wo die treue Liebe weilt,
Such' es in der Edlen Mitte,
  Die kein Haß und Hader theilt.

Eltern, Kinder, Hausgenossen
Machen sich das Leben süß,
Da, im engen Kreis geschlossen,
Blüht der Gottheit Paradies.

O, daß doch Menschen nicht immer Sinn für dieses schöne Glück des Lebens haben! daß doch oft der Stand des Menschen die Entbehrung und Aufopferung desselben gebieterisch fordert; daß doch die hohen angewöhnten Bedürfnisse und der große Aufwand so manchem davor unübersteigliche Schranken ziehen! daß doch die zügellose Leidenschaft das Band des Familienvereins oft für eine lästige Fessel hält, die sie sich nicht gerne anlegen lassen will! daß doch manche ein freies und glückliches Leben zu führen wähnen, die im Sturme der ungezähmten Begierde dahinstürzen und noch endlich mit Ueberdruß und Ekel auf ihre verlorene Vergangenheit zurückblicken werden, wenn nicht schmerzliche Reue sie noch dazu erfüllen und der Fluch der schonungslos hingewürgten Unschuld sie verfolgen wird.

Das Familienglück macht das Leben erst angenehm und reizend, ebenso im Palast des Fürsten, als in der Hütte der Dürftigkeit; es veredelt den Menschen und giebt ihm erst die vollendete Bildung für die Welt; es lehrt ihn erst die reinsten Gefühle kennen und ehren, die edelsten Hoffnungen empfinden und hochachten, die herrlichsten Tugenden liebgewinnen und üben; das Herz wird erwärmt für das Gute und Göttliche.

Tief ergriffen und begeistert von diesen Schilderungen lege ich hier die Feder nieder und trete in die Menschenwelt hin, wie sie ist, und suche dieses reine, edle, herrliche Familienglück in ihrer Mitte und ich finde es an vielen Orten unter Hohen und Niedrigen; ich finde, wie es die Thronen der Herrscher schmückt und ihnen ihre Lasten und Sorgen erleichtert; ich finde, wie es den Tagelöhner erfreuet und ihm seine schwere Arbeit und sein karges Mahl versüßet; ich sehe, wie es dem Hirten zulächelt, wenn er nach einem regnerischen, stürmischen Tag mit seiner Heerde zurückkehret, ermüdet und durchnäßt, und die Seinen ihn mitleidsvoll erwarten und liebreich erquicken und trocknen.

Aber ich sehe auch mit blutendem Herzen so viel Unglück und Unheil in dieser Verbindung; ich sehe, wie mürrische Unzufriedenheit jeden Tag verbittert und auch alles andere Glück der Erde verkümmert; wie Streit und Zank die Gemüther trennt; wie gegenseitiges Mißtrauen die Geister in peinlicher Spannung hält; wie oft gänzliche Entzweiung erfolgt und die Familienverbindung zur Quelle des namenlosen Elendes wird; wie Menschen ihrem Leben und ihrer Verbindung fluchen; wie manche die sie an einander bindenden Fesseln sprengen; wie so viele Ausbrüche der wilden Leidenschaft toben und Mißhandlungen, Schmach und Jammer zur Folge haben.

Ist dies das hochgepriesene Glück des Familienvereins? frage ich. Warum finden nicht alle Menschen darin wahres Glück des Lebens? Ist an dem Familienverein überhaupt die Schuld, oder tragen Menschen diese schwere Schuld?

An den Menschen, an den Menschen liegt die Schuld, die ihr Glück nicht auf den rechten Wegen suchen, die es, wenn sie es fanden, nicht zu schätzen, nicht zu bewahren wissen.

Gar vieles gehört dazu, gar vieles wird von Seiten des Menschen vorausgesetzt und ist nothwendig und unentbehrlich, wenn er in der Familienverbindung das freundlichste, lohnendste Lebensglück finden soll. Ein Glück, wie dieses ist, wird dem Unwürdigen nicht zu Theil; ihre edelsten und heiligsten Gaben wirft die gütige Natur an den Unedeln nicht hin; nur guten Menschen verleiht die Vorsehung ihre besten Segnungen und auch in dieser Hinsicht ist es vollkommen wahr, was Jesus, dieser göttliche Lehrer der edelsten Lebensweisheit, einst sagte, Matth. 5, 8: „Selig sind, die reines Herzens sind."

Gründung des Familienlebens und Familienglückes.

Das Familienleben wird, rechtmäßig und allein wohlthätig, begründet durch die Ehe. Es würde uns zu weit führen, wenn wir die Nothwendigkeit aus der Natur und Bestimmung des Menschen erweisen wollten. Es ist darüber bereits so viel Wahres, Gründliches und Unwiderlegbares geschrieben worden, ja es spricht sich dieses in jedem unverdorbenen Herzen so rein und vernehmlich aus, daß es keinen Zweifel leidet, nur die eheliche Verbindung der zwei Geschlechter im Menschen sei rechtmäßig und der edlen menschlichen Natur angemessen: jede andere ähnliche Verbindung streite gegen die heiligen Absichten des Schöpfers, gegen die Würde des Menschen und gegen die Würde des Weibes, insbesondere gegen Sittlichkeit und Zartgefühl. Und wenn wir dazu noch die gräßlichen Folgen jeder außerehelichen Verbindung für den Menschen, für seinen Leib und für seinen Geist, für die Entsittlichung seines Herzens, in Erwägung ziehen; wenn wir den Jammer der dadurch zur Welt geförderten unglücklichen Wesen mit theilnehmendem Gemüthe betrachten: dann müssen wir davor erbeben. Ich möchte, so oft ich solche, nicht selten von aller Welt verlassene, ausgestoßene, schuldlos verhöhnte, der Welt zum Anstoß gereichende, arme und hilflose Geschöpfe umherirren, oder dem Laster und jeder Verführung zum Raub anheimfallen sehe, ausschweifende, der Wollust fröhnende Menschen bei der Hand ergreifen und ausrufen: Siehe, Mensch, hin auf das Elend, auf das Unglück, das aus zügellosen, unordentlichen Lüsten folgt; siehe die unschuldigen Opfer, was haben sie gethan, daß sie für fremde Schuld büßen? fühlst, denkst du menschlich und kannst du noch länger in ungezähmter, regelloser Lust umhertaumeln? Ach, wie ist es doch zu bedauern, daß die schönsten Gefühle der Natur so entweiht werden und sie, die des Menschen edelstes Glück bewirken sollten, so viel unaussprechliches Unglück zur Folge haben!

Genug, nur durch die Ehe wird eine wahre und gesetzliche Familienverbindung gegründet. Dieses können wir jetzt als erwiesen und anerkannt voraussetzen. Dadurch also wird zum besten Glück, ach, aber leider auch nicht selten zum größten Unglück des Lebens der Grund gelegt. Ist die Ehe glücklich geschlossen und wohl gerathen, so ist das Glück des Lebens auch so fest gegründet, daß es kein Neid, kein Haß der Welt, kein Sturm des Schicksals uns rauben kann, bis wir hin-

gehen zum höheren Glück einer andern Welt; ist die Ehe unglücklich geschlossen und übel gerathen, nun, dann ist auch das Unglück des Lebens fertig; dann lastet es wie eine centnerschwere Bürde auf unserem Haupte und Herzen, und nur der Tod, der das unglückselige Band löset, bringt stillen Frieden und Ruhe von dem getragenen Joche.

Mit welcher Besonnenheit und Vorsicht sollte man also einen so folgereichen und in der einen Kirche nie, in der andern nur schwer aufzulösenden Bund schließen, der auch nach seiner Auflösung selten ohne nachtheilige, unheilwirkende Folgen bleibt! Welche weise Rücksichten sollte man dabei vor Augen haben und stets die Hauptsachen, die eine Ehe und dadurch eine ganze Familie glücklich machen könne, in reife Erwägung ziehen! Welche sind diese wichtigen Rücksichten?

Wenn Menschen in der Ehe glücklich mit einander leben wollen, so müssen sie ganz für einander passen und, so zu sagen, für einander geschaffen sein. Harmonische Uebereinstimmung ihrer Gefühle, Wünsche und Neigungen, wohlwollende, herzliche Liebe, gegenseitiges, vollkommenes Vertrauen und innige Achtung ihres sittlichen und geistigen Werthes muß das Band knüpfen, das sie vereinigen soll. Wo eines dieser Stücke fehlt, oder mit der Zeit, während der Ehe selbst, dahinschwindet, da ist es um Ruhe, um Zufriedenheit, um Frieden, um das ganze Lebensglück geschehen.

Und wie geht man doch bei einer Sache von so ausnehmend hoher Wichtigkeit oft so unüberlegt und unvorsichtig, oft wahrlich leichtsinnig und verblendet zu Werke! Oft bestimmen Eltern ihre Kinder für einander, ohne auf die Neigung oder Abneigung derselben Rücksicht zu nehmen, ohne ihre Bedürfnisse und Eigenheiten zu prüfen, ohne nur einmal das gehörige Alter abzuwarten. Die Geschichte stellt uns Beispiele auf, wo hoher Eltern Kinder noch in den Jahren ihrer Unmündigkeit mit einander verlobt wurden; sie stellt uns aber auch das vielfache Unglück vor, das daraus entspringt, wenn man das Heirathen zu einer Sache der Convention herabwürdiget und der Absicht des Schöpfers und den Gefühlen des menschlichen Herzens dabei Hohn spricht. Oft herrschen bei der ehelichen Vebindung Familienrücksichten vor und Güter und Geld, Rang und Ehre sind die Beweggründe dazu. Oft lassen sich junge Menschen blos durch den Glanz der Schönheit und einschmeichelnden Syrenenfreundlichkeit blenden und hinreißen und erwägen nicht, daß die schön glänzende rothe Frucht oft schon vom Wurm zerstochen ist und unter der duftenden Rose sehr schmerzlich verwundende Dornen stecken. Oft ist die Veranlassung zur Ehe eine bloße gelegenheitliche Bekanntschaft ohne genauere Kenntniß des Geistes und Herzens; oft blos die Folge von dem Umgang mit einander, wo man eben Niemanden anders von seinem Stande in der Nähe zum Umgang hatte; oft mischen sich unberufene Menschen darein und bringen die Unerfahrenen, Leichtgläubigen durch Ueberreden und unbedachtes Empfehlen und Anpreisen zusammen; ja es giebt Beispiele, daß Menschen durch Härte und Gewalt, ohngeachtet ihrer Abneigung und ihres Widerwillens, zu einander gezwungen werden, in thörichter Hoffnung, daß sie sich schon, wenn sie mit einander leben werden, auch an einander gewöhnen und sich lieben lernen werden. So werden

Menschen zusammengestoßen, oder eilen selber zusammen, die gar nicht für einander passen, die ganz entgegengesetzte Eigenschaften und Neigungen haben; so werden gute Töchter, für schönes Lebensglück geeignet, die einen andern Mann glücklich machen würden und in einer andern Ehe gefühlvolle, liebenswürdige und zärtlich geliebte Gattinnen wären, an rauhe, gefühllose, harte Männer gebunden, deren Sclavinnen sie sein müssen, oder an offenbar lasterhafte, verdorbene Menschen, die für reines Liebes- und Lebensglück längst vorloren sind und es weder erwarten, noch geben können und sie sind beweinenswürdige Opfer der Uebereilung, der auflodernden Leidenschaft, der Habsucht und des Familienstolzes. Oder edle Männer, die eine gefällige, tugendhafte, treuliebende Gefährtin verdienen, werden mit stolzen, eitlen Geschöpfen verknüpft, die kein zartes Gefühl für Treue und Liebe haben; die vom Geist des Eigensinnes, des Widerspruches und von dem Streben nach Zerstreuung umhergetrieben werden; die Gatten und Kinder vergessen und im ungemessenen Aufwand sich und die Ihrigen ruiniren. Und da soll Glück des Lebens blühen? Da soll eine Verbindung stattfinden, bei der harmonische Uebereinstimmung der Herzen herrsche? Da soll man zuvorkommende Gefälligkeit, innige Theilnahme, treue Hilfe bei allen Angelegenheiten des Lebens und Hauses, da aufrichtiges Mitgefühl in Freuden und Leiden, da Schonung, Sanftmuth und Milde, da tiefgegründete, stete und wachsende Hochachtung erwarten? Da soll man den Himmel auf Erden sich träumen? Kann man auch, um mit den Worten des göttlichen Weisen zu reden, Trauben lesen von den Dornen und Feigen von den Disteln? Die Hölle baut man auf Erden.

Alles Glück, alle Ruhe, alle Zufriedenheit des Lebens beruht also auf der glücklichen, wohlgetroffenen W a h l d e s E h e g a t t e n u n d d e r E h e g a t t i n.

Drum prüfe, wer sich ewig bindet,
Ob sich das Herz zum Herzen findet.
Der Wahn ist kurz, die Reue lang.

Der Mann sei im Stande, eine Familie anständig und seinen Standes-Verhältnissen gemäß zu ernähren. Er soll der Versorger aller sein. Dazu hat ihn die Natur, dazu der Staat bestimmt. Er giebt allen im Hause seinen Namen, er soll ihnen auch Brod und alle Lebensbedürfnisse zu geben und zu verschaffen im Stande sein. Doch ist es nicht genug, daß er ein hinlängliches, oder gar großes ererbtes Vermögen besitze. Denn, wenn er nicht versteht, das Seine zu Rathe zu halten, zu benutzen, zu vermehren, so ist der Vorrath bald in die Welt geschickt und gar manche, die hoch und glänzend mit ihrem ererbten Gute angefangen, haben noch ganz niedrig und dunkel vollendet. Nie verlasse sich der Mann auf den Reichthum des Weibes allein, sonst steht er unter seiner männlichen Würde; nie schließe sich das Weib an einen Mann, der blos nach ihrem Gut hungert, sonst nimmt sie sich einen müssigen Zehrer, oft einen gewissenlosen Verschwender ihres Erbes auf den Hals. Ich meine nicht, daß das Ererbte oder Erheirathete nicht auch vielen Werth habe und die Lasten und Sorgen des Lebens gar

sehr erleichtere; und sehr wahr sagt das bekannte Sprichwort: Was man kann ererben, darf man nicht erwerben; sondern man baue darauf nicht sein ganzes Glück; man trage die Quellen seines Fortkommens in sich, in seiner Geschicklichkeit und Thätigkeit. Der Vorrath ist bald verzehrt, oder durch Unglück entrissen. Was soll alsdann derjenige anfangen, der nichts zu erwerben verstehet und Lust hat. Durch Geschicklichkeit und Thätigkeit sind gar Viele schon zu Wohlstand und Reichthum emporgestiegen. Vergesset es nie, daß der Hausstand sehr viele Bedürfnisse hat und daß Mangel und Sorgen aller Liebe sehr schnell ein Ende machen.

Die Erziehung der Kinder.

Das ganze Glück, namenlose Wonne und Freude können Kinder den Eltern bereiten, aber auch schrecklichen Jammer ihnen verursachen und fürchterliches Elend über sie bringen. So manches treue Mutterherz ist schon gebrochen über einen ungerathenen Sohn, über eine irregeleitete, dem Laster anheimgefallene Tochter. Wie unendlich viele Familien mögen nicht in unnennbares Unglück, ins Verderben, ins Elend gestürzt sein, einzig durch die Sorgen für ungerathene Kinder. Sie büßen dann und mit Recht büßen dann die Eltern ihr an den Kindern begangenes Unrecht. Wer ernten will, muß auch säen! Wer gute, wohlgebildete, wohlerzogene Kinder haben will, nun, der thue auch etwas für die Erziehung derselben, wenn's noch Zeit ist. Die Erziehung aber muß von frühester, zartester Kindheit an schon beginnen, ist es hier noch nicht die geistige, so erfordert die körperliche Erziehung umsomehr ausschließlich unsere Aufmerksamkeit. Eine Anleitung, wie die Ernährung und Wartung der Kinder im frühesten Alter stattfinden soll, was bei dem Selbstnähren (Selbststillen) der Mütter, was bei der Wahl einer Amme zu berücksichtigen, wie eine künstliche Ernährung stattfinden kann, wie die Säuglinge bekleidet werden müssen, wie vor Krankheiten sie zu bewahren sind, darüber haben, da diese Gegenstände für das Wohl und Gedeihen der Menschheit von so äußerst wichtigen Folgen, die obersten Behörden in Preußen eine Anweisung veranlaßt, die wir im Auszuge aus dem Magazin für die gesammte Heilkunde B. XLIV. Heft 2 hier folgen lassen.

Anweisung zur richtigen Ernährung und Wartung der Kinder.

1) Von einer richtigen Ernährung und Wartung der Kinder hängt großentheils das künftige körperliche und geistige Wohlsein derselben ab. Fehler, welche in dieser Beziehung begangen werden, sind häufig später durch keine Heilmittel wieder gut zu machen und können den frühen Tod, oder ein lebenslängliches Siechthum des Kindes begründen.

2) Dies müssen gewissenhafte Eltern und Pflegeeltern, welche bedenken, daß sie für die ihnen von Gott anvertrauten Kinder verantwortlich sind und darüber Rechenschaft abgeben sollen, wohl beherzigen

und nach allen Kräften bemüht sein, die leibliche Pflege derselben so einzurichten, wie es das wahre Wohl der Kinder erfordert. Hierzu soll ihnen in Nachstehendem Anleitung gegeben werden.

A. Von dem Selbststillen der Mütter.

3) Die dem neugeborenen Kinde von Natur zugewiesene Nahrung ist die Muttermilch.

4) Dieselbe ist während der ersten Lebensmonate des Kindes allein vollkommen zureichend, um dasselbe zu ernähren, welches dabei besser gedeiht, als bei jeder anderen Nahrung.

5) Jede gesunde Mutter soll also ihr Kind selbst nähren. Sie muß dies als eine heilige Pflicht betrachten, der sie sich nicht ohne Versündigung gegen ihr Kind entziehen kann.

6) Auch der Mutter ist das Nähren zuträglich und wird dieselbe dadurch namentlich vor vielen Krankheiten des Wochenbettes bewahrt.

7) Nur in folgenden Fällen kann oder darf eine Mutter ihr Kind nicht selbst nähren:

a) Wenn die Saugwerkzeuge des Kindes so verbildet sind, daß dasselbe dadurch an Säugen verhindert wird, wie bei der Hasenscharte und dem Wolfsrachen.

b) Wenn die Brüste und Brustwarzen der Mutter mangelhaft und verbildet sind, so daß das Kind daran nicht säugen kann.

c) Wenn der Mutter die Milch fehlt, oder diese (nach dem Urtheil des Arztes) eine ungesunde Beschaffenheit hat.

d) Wenn die Mutter körperlich sehr schwächlich, namentlich nervenschwach ist.

e) Wenn dieselbe an Geschwüren, Ausschlägen oder andern bösartigen Krankheiten (Krebs, Schwamm u. s. w.) der Brust leidet. Ist aber blos Wundsein der Brustwarzen vorhanden, so darf dies nicht sogleich vom Säugen abhalten, sondern es müssen dagegen erst die (in der Regel hilfreichen) Heilmittel versucht werden.

f) Wenn die Mutter an Krankheiten leidet, welche durch das Säugen zu einer gefährlichen Höhe gesteigert, oder auf das Kind übertragen werden könnten. Dergleichen Krankheiten sind: Lungenschwindsucht, Scropheln, Scorbut, (Scharbock), Gicht, Fallsucht, Wassersucht, venerische Krankheit, Krebs, bösartige Hautausschläge, Gemüthskrankheiten. Bei fieberhaften Krankheiten, welche sich nach der Entbindung einstellen, ist das Kind nicht sogleich von der Brust abzusetzen, sondern erst der Rath des Arztes einzuholen.

g) Wenn die Mutter über 40 Jahre alt.

h) Nicht selten sind die äußeren Lebensverhältnisse der Mütter der Art, daß sie dabei diejenige geregelte Diät und anderweitige Lebensweise nicht führen können, welche zur Erzeugung einer guten Muttermilch erforderlich ist. In diesen Fällen ist es vorzuziehen, daß die Mütter nicht stillen. Sie sollen jedoch hierbei nicht leichtsinnig zu Werke gehen, sondern zuvor auf das Gewissenhafteste prüfen, ob es nicht in ihrer Macht steht, ihre Verhältnisse so zu ändern, daß dabei das Selbnähren möglich wird.

8) Jede Mutter, die das wahre Wohl ihres Kindes im Auge hat, muß nach Kräften bedacht sein, sich zum Selbstnähren tauglich zu machen.

9) Sie muß daher das Tragen enger Schnürbrüste vermeiden, wodurch die Brüste und Brustwarzen zusammengedrückt werden und verkümmern.

10) Wenn die Brustwarzen sehr klein sind, so können sie durch häufiges Zupfen und Hervorziehen entwickelt werden. Sind sie sehr empfindlich, so müssen sie oft mit kaltem Wasser, Rothwein, Kornbranntwein, einem Aufguß von Galläpfeln und dergleichen gewaschen werden. Auch empfiehlt sich dabei das Tragen von Warzenhütchen. Durch warme Bedeckung der Brüste wird der Entstehung von Milchknoten vorgebeugt.

11) Während des Wochenbettes hat die Mutter zu ihrem und des Säuglings Wohl hauptsächlich folgende Regeln zu beobachten:

a) Sie muß sich vollkommen ruhig verhalten und jede Aufregung vermeiden. Deshalb sind alle unnöthigen Besuche von ihr abzuhalten.

b) Sie muß für tägliche Leibesöffnung, nöthigenfalls durch Klystiere, sorgen.

c) Sie muß während der ersten Tage nur Milch- und Wassersuppen und erst, wenn sie das Milchfieber überstanden, Fleischbrühe genießen.

d) Es muß die größte Reinlichkeit und namentlich eine gesunde Beschaffenheit der Luft im Wochenzimmer herrschen.

e) Die Wöchnerin darf das Bette auch unter den günstigen Umständen nicht vor dem 9. Tage verlassen.

12) Während der übrigen Säugezeit muß die Muttter im Allgemeinen eine gleichmäßige, geregelte und ruhige Lebensweise führen und sich vor allen ihren Körper und ihr Gemüth aufregenden Einflüssen bewahren. Sie darf deshalb weder zu anstrengende körperliche Arbeiten ausführen, noch sich zu vielen Zerstreuungen hingeben, muß ihre Leidenschaften zügeln, sich vor Zornaufwallungen hüten u. s. w.

13) Besonders darf das Kind nach einer körperlichen, oder Gemüthsaufregung der Mutter nicht sogleich an die Brust gelegt werden, da ein plötzlicher Tod des Kindes hiervon die Folge sein kann. Hat eine solche Aufregung stattgefunden, so muß die Milch vor dem Anlegen des Kindes (mit der Milchpumpe) ausgesogen werden.

14) Die Diät der stillenden Mutter muß im Allgemeinen leicht verdaulich und nahrhaft sein. Alle schweren und blähenden Nahrungsmittel, wie: Kohl, trockene Hülsenfrüchte, weiße Rüben, stark gewürzte, sehr fette und saure Speisen sind zu vermeiden, Fleischbrühen, Milch-, Bier- und Mehlsuppen, gutes, nicht zu fettes Fleisch, Eierspeisen, junge Gemüse, Reis, Kartoffeln und dergleichen sind dienlich. Zum Getränk empfiehlt sich ein gut ausgegornes Braunbier, oder ein leichtes Bitterbier (Ammenbier), oder ein Glas Wein mit Wasser.

15) Die Mutter muß nicht mehr Nahrungsmittel zu sich nehmen, als sie mit Leichtigkeit verdauen kann. Hiegegen wird häufig in der

irrigen Ansicht gefehlt, daß durch die Menge des Genossenen in gleichem Maße auch die Menge der Milch vermehrt werde.

16) Die Säugende muß für gehörige körperliche Bewegung und täglich für Leibesöffnung sorgen. Letztere ist nöthigenfalls durch Klystiere, oder gelinde Abführmittel zu bewirken. Starkes Abführen und Durchfall ist aber zu vermeiden, weil dadurch die Milch vermindert wird.

17) Das Kind muß 6 bis 12, spätestens 24 Stunden nach der Geburt an die Brust gelegt werden. Die erste Muttermilch (Colostrum) ist das beste Mittel, um die in den Därmen des Kindes vorhandenen Unreinigkeiten abzuführen. Dagegen ist es eine verderbliche Gewohnheit, dem Kinde sogleich nach der Geburt ein Abführmittel zu geben. Abführende Arzneien müssen vielmehr nie ohne Verordnung des Arztes gereicht werden.

18) Das Kind ist abwechselnd an beide Brüste zu legen.

19) Es ist gut, das Kind früh an eine gewisse Ordnung im Säugen zu gewöhnen und ihm in bestimmten Zwischenräumen von 2 bis 3 Stunden die Brust zu reichen. Dasselbe darf jedoch zu diesem Zwecke nicht aus dem Schlafe geweckt werden.

20) Es ist nicht selten vorgekommen, daß Mütter und Ammen, welche bei Nacht ihr Kind zu sich in's Bett genommen haben und über dem Säugen eingeschlafen sind, den Erstickungstod des Kindes dadurch verschuldet haben, daß letzterem die Luftwege durch die Brust, oder durch Bettstücke versperrt wurden.

21) Der Eintritt der monatlichen Reinigung ist kein Grund, um das Kind zu entwöhnen.

22) Während des Stillens eintretende Krankheiten sollen ebenfalls nicht sogleich zum Entwöhnen des Kindes Veranlassung geben, da hieraus für Mutter und Kind die nachtheiligsten Folgen entstehen können. In dieser Beziehung ist zuvor ärztlicher Rath einzuholen.

23) Dagegen muß bei einer während des Stillens eintretenden Schwangerschaft der Säugling sogleich entwöhnt werden.

24) In der Regel ist das Stillen 9 bis 10 Monate fortzusetzen. Wünschenswerth ist es, daß vor dem Entwöhnen bereits 2 bis 4 Schneidezähne vorhanden sind.

25) Die Entwöhnung darf nie während einer Krankheit des Kindes geschehen.

26) Die Entwöhnung muß, wenn möglich, nicht plötzlich, sondern allmählig ausgeführt werden. Man fängt damit an, dem Kinde bei Tage eine andere Nahrung (s. §. 55) zu reichen und entzieht ihm erst am Tage, zuletzt auch des Nachts die Brust.

27) Während des ersten Monates des Saugens ist in der Regel keine andere Nahrung, als die Muttermilch zu reichen. Die leider sehr verbreitete Gewohnheit, den Kindern neben der Brust noch Semmel-, Mehl-, Kartoffel-Brei und dergleichen zu geben, hat häufig die verderblichsten Folgen und bewirkt namentlich oft Verstopfung der Eingeweide, Abzehrung und Tod der Kinder.

28) Nur in folgenden Fällen muß neben der Muttermilch eine künstliche Nahrung gereicht werden:

a) Wenn die Mutter zu wenig Milch hat, um das Kind vollständig zu sättigen, muß neben der Brust eine Mischung von gleichen Theilen Kuhmilch und Fenchelthee gegeben werden (s. §. 51).

b) Wenn das Kind sehr schwächlich ist, muß gleichzeitig mit der Brust eine Mischung von Kalbfleischbrühe und Milch gereicht werden (s. §. 55).

29) Nach der Entwöhnung tritt die §§. 49—65 beschriebene Ernährungsweise ein.

B. Von den Ammen.

30) Die Ernährung durch Ammenmilch ist nicht so vortheilhaft für die Gesundheit des Kindes, als die durch Muttermilch.

31) Sie hat nur dann einen günstigen Erfolg, wenn die Amme von vorzüglicher Beschaffenheit ist und ist nur in diesem Falle der künstlichen Ernährung vorzuziehen.

32) Dagegen kann, wie die Erfahrung nur zu häufig lehrt, durch eine ungesunde oder gewissenlose Amme das körperliche und geistige Wohl des Kindes untergraben und selbst das Leben desselben gefährdet werden.

33) Bei der Wahl einer Amme muß deshalb mit größter Vorsicht verfahren und dies wichtige Geschäft nie ohne Zuziehung eines Arztes ausgeführt werden.

34) Eine gute Amme muß gewisse Eigenschaften des Körpers und Gemüths besitzen, welche sich schwer in einer Person vereinigt finden. Diese Eigenschaften sind im Wesentlichen folgende:

35) Eine brauchbare Amme muß eine moralisch gute, nicht leichtsinnige Person, von ruhigem Temperamente und sanftem Charakter, besonders nicht den Leidenschaften des Zorns, Trunks und der geschlechtlichen Ausschweifung ergeben sein. Es sind deshalb bei der Wahl einer Amme über das frühere Leben derselben stets die sorgfältigsten Erkundigungen einzuziehen.

36) Die Amme muß sich in dem Alter von 20 bis 30 Jahren befinden. Zu junge Ammen sind wegen mangelnder Körperkräfte und leichtsinnigen Gemüths, zu alte wegen zu schwerer Beschaffenheit der Milch nicht brauchbar.

37) Die Amme muß ohngefähr zu derselben Zeit geboren haben, wie die Mutter, deren Kind sie säugen soll.

38) Sie muß gut entwickelte Brüste und Brustwarzen, sowie eine hinreichende Menge gut beschaffener Milch haben und überhaupt körperlich vollkommen gesund sein. Namentlich darf sie nicht an den §. 7 b, c, d, e, f angeführten Krankheiten leiden.

39) Zur besten Empfehlung gereicht es der Amme, wenn das eigene Kind derselben gesund und wohlgenährt ist. Man versäume deshalb nie, das Kind sich vorzeigen zu lassen.

40) Eine Amme, deren Kind gestorben, ist schon aus diesem Grunde weniger zu empfehlen. Sie muß sich jedenfalls über die Todesart und letzte Krankheit des Kindes ausweisen. War diese erblich oder aus schlechter Ernährung, Vernachlässigung u. s. w. herzuleiten, so ist die Amme zu verwerfen.

41) Die Diät der Amme muß im Allgemeinen von derjenigen Kost, an die sie in ihren früheren Verhältnissen gewöhnt war, möglichst wenig abweichen. Man hüte sich, den Ammen (besonders denen vom Lande) sogleich die unter den wohlhabenderen Ständen größerer Städte gewöhnlich vorkommenden verfeinerten und zusammengesetzten Speisen zu reichen, da eine plötzliche Aenderung der gewohnten Diät von nachtheiligem Einfluß auf die Milchbereitung ist. Die Ammen vom Lande müssen vielmehr nur sehr allmälig an eine gewähltere Kost gewöhnt werden.

42) Im Uebrigen gelten im Betreff der Lebensweise der Ammen die §§. 12, 14, 15 und 16 angeführten Regeln.

43) Das Säugen und die Entwöhnung ist von den Ammen nach Anleitung der §§. 13, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26 auszuführen.

44) Die Amme darf nicht mit häuslichen Geschäften überladen werden. Sie ist mit Schonung und Sanftmuth zu behandeln und jede Veranlassung zu leidenschaftlicher Aufregung der Amme ist zu vermeiden. Die Mutter bedenke, daß jeder Fehler, den sie in dieser Beziehung begeht, sich an ihrem eigenen Kinde rächt.

45) Dagegen müssen Ammen sowohl in Betreff ihres körperlichen Zustandes, als auch hinsichtlich ihrer sittlichen Führung streng beaufsichtigt werden. Es ist auch besonders darauf zu sehen, daß sie dem Kinde nicht heimlich Nahrungsmittel reichen, schädliche Mittel zur Beruhigung desselben anwenden u. s. w. (vergl. §§. 87 und 88).

46) Der Eintritt der monatlichen Reinigung ist kein Grund, die Amme zu verabschieden. Bei Krankheiten der Amme muß der Rath des Arztes darüber eingeholt werden, ob dem Kinde eine andere Nahrung zu geben ist.

Dagegen ist eine schwangere Amme sofort zu verabschieden. Dasselbe gilt, wenn der Säugling bei der Amme nicht gedeiht, falls auch übrigens keine üblen Eigenschaften an ihr wahrzunehmen sind.

(Beschaffenheit der guten Milch.)

Die gewöhnliche Prüfung der Milch nach Farbe, Geruch, Geschmack, Consistenz ist unzureichend und trügerisch. Um ein ganz richtiges Urtheil über die Beschaffenheit der Milch, also auch der Brauchbarkeit einer Amme, abgeben zu können, ist die chemische und mikroskopische Untersuchung der Milch nothwendig.

Die Milch derjenigen Kühe, welche immer in Ställen eingeschlossen leben, hat fast stets eine saure (Lakmuspapier röthende), oder nur sehr wenig alkalisch reagirende Beschaffenheit, während diejenigen Kühe, welche im Freien auf guten Weideplätzen leben, gewöhnlich sehr alkalische Milch geben.

Die erste Muttermilch (Colostrum) enthält außer den Milchkügelchen noch eigenthümliche Körperchen, welche Donné körnige Körper, Corps glaireux nennt.

Die Milchkügelchen im Colostrum sind meistens zusammengeballt und unter einander durch eine schleimige Masse vermischt. Diese

Bestandtheile des Colostrums verschwinden erst gegen Ende des ersten Monats des Wochenbettes, um diese Zeit zeigt eine Milch von guter Beschaffenheit keine Spur von Colostrum mehr und die Milchkügelchen sind frei von einander geschieden, regelmäßig und zahlreich. Die reine und vollkommene Milch bleibt, wenn sie kalt mit Salmiakgeist behandelt wird, durchsichtig und wird nicht schleimig; das Colostrum auf diese Weise behandelt, wird (glaireux) Faden ziehend und verwandelt sich selbst in eine Masse, die man, ihrer Zähigkeit wegen, nur schwer in mehrere Theile trennen kann.

Behält die Muttermilch längere Zeit diese Beschaffenheit des Colostrums, so ist es keine gute nährende Milch; das Kind gedeiht nicht.

Aus der Menge des Gehalts der Milch an Milchkügelchen läßt sich auf den Reichthum derselben an Nahrungsstoffen schließen.

Eine gute Muttermilch ist nicht sauer, sondern alkalisch.

C. Von der künstlichen Ernährung.

48) Die künstliche Ernährung ist für das Gedeihen des Kindes am unvortheilhaftesten und darf nur dann gewählt werden, wenn die Mutter das Kind aus oben angeführten Gründen nicht stillen darf und eine gute Amme nicht beschafft werden kann.

49) Das Kind kann bei dieser Ernährungsweise nur dann gedeihen, wenn dieselbe nach richtigen Grundsätzen und mit der größten Sorgfalt geschieht. Im entgegengesetzten Falle werden dadurch leicht Krankheiten erzeugt, welche einen frühen Tod, oder ein langwieriges Elend des Kindes herbeiführen.

50) Zur künstlichen Ernährung des Kindes sind die leider nur zu häufig zum Verderben der Kinder gereichten dicken Mehl-, Kartoffel- und andere Breie, oder gar feste Speisen, wie sie von Erwachsenen genossen werden, höchst ungeeignet und schädlich. Die Nahrung, welche die Muttermilch ersetzen soll, muß vielmehr stets eine flüssige und folgendermaßen beschaffen sein:

51) Gesunden Kindern muß während der ersten Lebensmonate nur ein Getränk aus gleichen Theilen Milch und Fenchelthee gereicht werden, wozu anfangs täglich etwa ein halb Maß Milch, später mehr, verwendet wird.

52) Es ist gut, die Milch stets von derselben Kuh und zwar, wo möglich, von einer solchen zu entnehmen, die gesund ist, im Ganzen ein gleichmäßiges Futter erhält und nicht beständig in einem dumpfen Stalle steht, sondern zu Zeiten auf die Weide geführt wird. Deshalb hat die Landmilch den Vorzug.

53) Die Milch muß täglich frisch, rein und unverdorben, namentlich nicht sauer sein.

54) Das dem Kinde zu reichende Getränk muß stets dieselbe Wärme besitzen und zwar eine solche, wie man am Auge vertragen wird.

55) Nach den ersten 5 bis 6 Lebensmonaten ist die Kuhmilch allein in der Regel nicht mehr zur Ernährung des Kindes ausreichend. Es muß alsdann täglich von 1/4 Pfunde guten Kalbfleisches (ohne Salz und Wurzeln) 1 Schoppen Suppe gekocht und mit einem Schoppen

Milch vermischt werden. Hat das Kind diese Portion verzehrt und ist es noch nicht gesättigt, so wird ihm die obige Mischung aus Milch und Fenchelthee gereicht.

56) Statt des Kalbfleisches kann auch Hühner- und Taubenfleisch genommen, oder die Suppe mit einem Eigelb bereitet werden.

57) Sehr schwachen und abgezehrten Kindern muß diese Nahrung früher, als gesunden und wohlgenährten gegeben werden.

58) Höchst wichtig ist es, daß das Kind täglich dieselbe Nahrung erhalte. Ein häufiger Wechsel in den Bestandtheilen und der Bereitung der Nahrungsmittel ist unbedingt schädlich.

59) Für Kinder, welche sich dem Ende des ersten Lebensjahres nähern, kann die §. 55 erwähnte Suppe mit etwas feinem Gries, Arrowroot, Sago u. dergl. dünn gekocht werden.

60) Diese Suppe, deren Menge nach Bedürfniß zu vermehren ist, muß bis zum Ende des zweiten Lebensjahres das Hauptnahrungsmittel des Kindes ausmachen. Nützlich ist es dabei, Kindern im zweiten Lebensjahre des Morgens und Nachmittags ein Paar Tassen Eichelkaffee mit Milch zu reichen. Außerdem darf aber höchstens etwas leichtes Brod, nicht fettes Backwerk, Zwieback, in Milch geweicht, gestattet werden.

61) Erst mit dem Ende des zweiten Lebensjahres dürfen consistente Speisen, die aber noch immer breiförmig sein müssen, gereicht werden, z. B. ein dünner Brei aus Kartoffeln, ein Milchbrei mit Reis, Gries u. s. w. Es müssen aber alle blähende, fette und saure Speisen, wie: Kohlarten, Hülsenfrüchte u. s. w. sorgfältig vermieden werden. Fleisch ist nur in geringer Quantität und kleingehackt zu reichen. Die Brühen können aber nun auch von Rindfleisch bereitet und auch andere Suppen (Biersuppen) gegeben werden.

62) Es ist gut, die Kinder von früh auf an eine gewisse Regelmäßigkeit der Mahlzeiten zu gewöhnen. Kleineren Kindern reicht man ihr Getränk etwa alle 2 bis 3 Stunden. Größere Kinder läßt man 4 Mahlzeiten halten und giebt ihnen des Morgens Eichelkaffee mit Milch, des Mittags eine Brühsuppe und einen Brei, des Nachmittags Eichelkaffee und des Abends eine Milchsuppe.

63) Dabei ist zu sorgen, daß die Kinder nicht zu viel auf einmal genießen, weil sie dadurch ihre Verdauung schwächen.

64) Besondere Aufmerksamkeit muß auf die Gefäße verwandt werden, in welchen die Nahrung der Kinder bereitet und gereicht wird. Dieselben sind jedesmal nach der Benutzung auf das Sorgfältigste zu reinigen. Unter den Sauggläsern empfehlen sich diejenigen am meisten, welche mit einem Mundstücke von gebeiztem Elfenbein oder Kautschuck (Gummi elasticum) versehen sind. Kleine Schwämme als Mundstücke zu benetzen ist deshalb nicht angemessen, weil die Milch darin sehr leicht säuert. Die Mundstücke müssen jedesmal nach dem Gebrauche in ein Gefäß mit reinem Wasser gelegt werden und darin bis zur nächsten Anwendung liegen bleiben.

D. Von der Sorge für Reinlichkeit der Kinder.

65) Zum Gedeihen der Kinder ist es nöthig, daß dieselben höchst reinlich gehalten werden.

66) Das neugeborne Kind muß sofort nach der Geburt und dann während der ersten Lebensmonate täglich gebadet werden. Später wird es einen Tag um den andern und während des zweiten Lebensjahres noch mindestens wöchentlich gebadet.

67) Schwächliche Kinder badet man mit Kalmus und Kamillen oder Malz, Kinder, die an Schärfe der Haut leiden, mit Kleie.

68) Das Bad muß während der ersten Lebensmonate des Kindes eine Wärme von 28 Grad Reaumur haben, später kann es um 1 bis 2 Grad kühler gemacht werden. Ist kein Thermometer zur Hand, so ist die Wärme des Badewassers so einzurichten, daß dasselbe an dem Ellenbogen ein angenehmes Wärmegefühl erzeugt. Kalte Bäder, welche häufig in der Absicht, das Kind abzuhärten, gegeben werden, sind unbedingt schädlich.

69) Das Kind muß in dem Bade 10 Minuten bis ¼ Stunde verweilen.

70) Beim Baden ist das Kind sorgfältig vor Erkältung zu hüten. Dasselbe ist nach dem Bade sofort abzutrocknen und in das Bett zu bringen, wo es alsdann mindestens eine Stunde verweilen muß. Es ist gut, die Kinder des Abends zu baden, weil sie alsdann bis zum nächsten Tage im Bette bleiben können.

71) Das Bad darf nie unmittelbar, sondern muß mindestens zwei Stunden nach einer Mahlzeit gegeben werden.

72) Besondere Aufmerksamkeit ist auf Reinigung der Augen und Ohren zu verwenden.

73) So oft das Kind sich verunreinigt, ist es sofort sorgfältig zu reinigen und darf nie lange in den durchnäßten und beschmutzten Windeln liegen bleiben.

E. Von der Sorge für gesunde Luft.

74) Die Kinderstube muß geräumig, hell und wo möglich nach der Sonnenseite gelegen sein.

75) Dieselbe muß eine Temperatur von 15 bis 16 Grad Reaumur haben.

76) Die Kinderstube ist stets höchst reinlich zu halten und namentlich durch häufiges Lüften mittelst Oeffnen der Fenster für eine reine und gesunde Beschaffenheit der Luft zu sorgen, wobei das Kind etwa durch ein über die Wiege gespanntes Tuch vor Erkältung zu schützen ist. Das Räuchern mit stark riechenden Stoffen, namentlich auf Kohlenbecken, ist Behufs der Verbesserung der Luftbeschaffenheit nicht anzuwenden, sondern für die Kinder schädlich.

77) Das Waschen und Trocknen der Wäsche darf nicht in der Kinderstube ausgeführt werden.

78) Während der ersten 14 Tage nach der Geburt darf das Kind das Zimmer nicht verlassen. Dann ist es vortheilhaft, dasselbe täglich

in der Mittagsstunde bei gutem, warmem und trocknem Wetter an die Luft zu tragen. Vor der Einwirkung einer rauhen Witterung muß das Kind jedoch bewahrt werden.

F. Von der Bekleidung der Kinder.

79) Die Bekleidung der Kinder muß der Art sein, daß dadurch die natürliche Bewegung der Glieder nicht eingeschränkt wird und einzelne Körpertheile, wie Brust und Bauch, nicht gedrückt werden. Das feste Einwickeln ist deshalb schädlich. Besonders darf die Bauchbinde (Nabelbinde) nicht zu fest angelegt werden, wie dies häufig, in der Absicht, einen Nabelbruch zu verhüten, geschieht.

80) Der Kopf des Kindes muß verhältnißmäßig kühler gehalten werden, als der übrige Körper. Als Kopfbedeckung empfehlen sich bei kleinen Kindern am meisten netzartige Häubchen. Ist der Kopf überall mit Haaren bewachsen, so müssen die Kinder im Zimmer ohne alle Kopfbedeckung belassen werden.

81) Nachtheilig sind die sogenannten Fallhüte, weil dadurch der Kopf zu sehr erhitzt wird.

82) Vor dem zweiten Lebensjahre dürfen Kinder keine Beinkleider tragen. Letztere müssen weit und so beschaffen sein, daß sie keine Reibungen an den Geschlechtstheilen verursachen.

83) Die Röcke der Kinder müssen in ihrem Brusttheile weit und faltig sein, so daß die gehörige Ausdehnung der Brust nicht behindert wird.

84) Enge Gürtel, einschnürende Strumpfbänder und drückende Schuhe müssen vermieden werden.

G. Von einigen schädlichen Gewohnheiten bei der Behandlung der Kinder.

85) Manche Mütter und Wärterinnen haben die Gewohnheit, das Kind immer auf demselben Arme zu tragen. Dies ist schädlich, weil dadurch Verkrümmungen der Glieder herbeigeführt werden können.

86) Das Wiegen der Kinder ist zwar nicht unbedingt zu verwerfen, jedoch ist ein zu heftiges Wiegen wegen der dadurch bewirkten Erschütterung des kindlichen Körpers schädlich. Kinder mit einem sehr großen Kopfe müssen niemals gewiegt werden.

87) Ammen und Kinderwärterinnen haben nicht selten die schändliche Gewohnheit, unruhige Kinder durch Spielen an den Geschlechtstheilen zu beruhigen. Hierauf ist von den Eltern eine besondere Aufmerksamkeit zu richten.

88) Eine andere üble Gewohnheit ist es, Kinder, welche unruhig sind und am Schlafen verhindert werden, durch Einflößen von Branntwein, oder einer Abkochung von Mohnköpfen, oder durch Waschen des Kopfes mit Branntwein in den Schlaf zu bringen. Hierdurch müssen nachtheilige Folgen für die Gesundheit der Kinder erzeugt werden und kann der künstlich bewirkte Schlaf leicht in den Tod übergehen.

89) Der leider weit verbreitete Gebrauch der sogenannten Lutschbeutel, Zulpe oder Sauglappen ist den Kindern durchaus schädlich. Da die in den Zulpen enthaltenen Stoffe leicht in sauere Gährung übergehen, so werden hierdurch Schwämmchen, Magensäure, Erbrechen, Durchfälle u. s. w. erzeugt. Ueberdies fehlt es nicht an Fällen, wo die Zulpe durch Versperrung des Mundes Erstickung der Kinder herbeigeführt haben.

90) Ekelhaft und schädlich ist es, den Kindern die zu genießenden Speisen vorzukauen.

H. Von der Vorbauung von Krankheiten.

91) Es ist die Pflicht gewissenhafter Eltern, ihre Kinder nach Kräften vor Krankheiten zu schützen. Dieser Pflicht werden sie großentheils schon dadurch genügen, daß sie den in Vorstehendem enthaltenen Vorschriften gewissenhaft nachkommen.

92) Außerdem müssen Kinder besonders vor der Einwirkung ansteckender Krankheiten bewahrt werden, zu welchen namentlich die Pocken, Masern, Röthein, das Scharlachfieber und der Keuchhusten gehören.

93) Die Kinder sind deshalb von solchen Individuen, welche an den genannten Krankheiten leiden, nach Möglichkeit fern zu halten. Ist in einer Familie ein Kind von einer ansteckenden Krankheit befallen, so muß es wo möglich von den übrigen Kindern abgesperrt werden.

94) Gegen die Pocken gewährt die Impfung Schutz. Jedes Kind muß zwischen dem dritten und sechsten Lebensmonate geimpft werden. Herrscht eine Pockenepidemie, oder befinden sich in einem Hause oder einer Familie Pockenkranke, so sind die betreffenden Kinder, ohne Rücksicht auf das Lebensalter, sofort zu impfen. In diesem Falle ist es auch räthlich, Kinder und Erwachsene, welche schon einmal geimpft sind, wieder impfen zu lassen.

95) Im Ubrigen soll stets, auch bei anscheinend leichten Krankheiten der Kinder, schleunigst ärztliche Hilfe eingeholt werden, da solche Krankheiten oft schnell eine gefährliche Höhe erreichen.

Die Erziehung der Kinder bis zu ihrem sechsten Lebensjahre.

Es läßt sich so viel sagen über dieses Kapitel und ist schon so viel darüber geschrieben, daß ganze Bände ausgefüllt werden könnten und doch immer der ganze Stoff noch nicht gehörig erschöpft sein würde. Wiederum aber läßt sich die ganze Kunst der Erziehung in einem einzigen Worte erfassen, in dem einem Worte: Liebe. Sich stets gleichbleibende Liebe, mit angemessener Strenge gepaart, sind die Grundpfeiler einer vernünftigen Kindererziehung. Es fallen mir unwillkürlich die schönen Worte Jeremias Gotthelf's ein, über die Kinderherzen. „Die Menschen wissen nicht, wie schön es in Kinderherzen aussieht, in denen die Liebe aufblüht; sie wissen aber auch nicht, wie zart die Pflanze ist in ihrem Frühling und wie leicht ein Frost sie lähmt und tödtet. Mit eisiger Hand, frostig durch und durch, wühlen die meisten Menschen in den Kinderherzen, und unter ihren Händen erstarrt der schöne Frühling, die Pflanzen der Liebe sterben und kühle, kalte, selbstsüchtige Menschheit nistet sich als tausendarmiges Unkraut in der Liebe verödeten Garten und da, wo man der süßen Liebe süße Früchte hätte pflücken können, findet man nur die bittern Galläpfel des Neides, der Engherzigkeit, der Gemeinheit.“ Wenn nun die Liebe die Grundlage bilden muß bei aller Kindererziehung, so ist natürlich über das Wie der Ausführung noch viel zu sagen und wir wollen wenigstens versuchen, in kurzen Abrissen das Nothwendigste hier anzuführen. Wer tiefer eingehen will auf diesen ebenso wichtigen, als interessanten Gegenstand, dem bleibt es dann immer noch überlassen, ausführliche Abhandlungen und Werke nachzulesen. Vor allen andern ist Pestalozzi hier zu nennen, der durch seine Grundsätze der Erziehung unsterblichen Ruhm sich erworben. Rousseau ist ebenfalls sehr beachtenswerth.*) Nicht genug aber kann allen Eltern empfohlen werden ein Buch unter folgendem Titel: „Die Liebe in Erziehung und Unterricht. Ein Büchlein für Eltern und Lehrer, namentlich für Mütter aus den gebildeten Ständen. Von Johannes Ramsauer. Mit 27 Steindrucktafeln 1846, Elberfeld und Meurs, jetzt Verlag von Bagel in Wesel. Preis 2 Thlr.“ Man scheue nicht den anscheinend etwas hohen Preis. Es ist ein übles

*) Rousseau, Emil, oder über Erziehung. 12 Theile. Leipzig 1844. 1 3/5 Thlr.

nicht genug zu bekämpfendes Vorurtheil so vieler Menschen, für Bücher nicht viel Geld auszugeben, während für unnütze Spielereien oder Eßwaaren keine Kosten gescheut werden. Für die Erziehung der Kinder soll man keine Kosten ansehen und für gute Bücher kann man niemals zuviel Geld ausgeben, denn es trägt Beides, eine gute Erziehung sowohl, als ein gutes Buch, die reichlichsten Zinsen und wie ein kräftiger, gesunder Baum, der von Jugend auf gehegt und gepflegt ward, die herrlichsten Früchte. Es ist diese Bemerkung hier nur beiläufig, sie kann aber nicht oft genug wieder ins Gedächtniß zurückgerufen werden, und da wir weiter unten auf diesen Gegenstand zurückkommen, so fassen wir unser Thema, die Erziehung der Kinder betreffend, hier wieder auf und geben, als das Beste, was uns in dieser Beziehung bekannt geworden, einen Auszug aus Ramsauer. Es wird Jeder selbst dadurch dieses vortreffliche Buch beurtheilen und in seinem Werthe schätzen lernen.

Einleitende allgemeine Vorbereitungen.

§. 1.

Besondere Verhältnisse und die daraus sich ergebende Lage der Kinder gebildeter Eltern.

Kinder gebildeter Eltern, und unter diesen besonders die der höhern Stände, die den Vater wenig sehen und überhaupt weder an des Vaters, noch an der Mutter Leben und Treiben viel Theil nehmen können, bedürfen mehr und anderer Beschäftigung und mehr Beaufsichtigung, als alle die Kinder, deren Eltern einen Beruf haben, in den sie (die Kinder) dereinst höchst wahrscheinlicher Weise selbst eintreten und bei dessen Ausübung sie hundert und hundert Dinge absehen, die sie dereinst für das allgemeine praktische Leben gebrauchen können.

Unter ersteren giebt es auch gar viele Eltern, welchen die Verhältnisse nicht erlauben, eine Erzieherin oder einen Hauslehrer für ihre Kinder anzustellen, die sich aber doch nicht entschließen können, dieselben vor dem fünften und sechsten Jahre in die Schule zu schicken und sie dann bis zum sechsten und siebenten Jahre im Hause behalten. Solche Eltern besonders wissen nun gar oft nicht, was sie mit den Kindern treiben, womit sie dieselben hinreichend und nützlich beschäftigen können, während sie leider nur zu oft erfahren werden, daß die Kinder Langeweile haben, oder sich auf der Straße herumtreiben, was Beides meist nur zum Bösen führt. — Solchen Eltern besonders möchte ich mit dieser kleinen Arbeit behilflich sein.

§. 2.

Wer den größten Einfluß auf solche Kinder ausübt.

Am besten wäre es zwar immer, wenn, statt eines Lehrers oder einer Erzieherin, die Tante oder die ältere Schwester, am allerbesten

aber, wenn die Mutter selbst nachfolgende und ähnliche Beschäftigungen mit den 3—6jährigen Kindern vornehmen würde. Die Mutter sollte dieses um so eher selbst thun, da es viel mehr kindlichen Sinn erfordert, mit einem Kinde zweckmäßig zu tändeln, zweckmäßig zu spielen und ihm kleine Geschichtchen zu erzählen, als es förmlich zu unterrichten. Und hat nicht einmal jede Mutter diesen Sinn in gleichem Grade, wie viel seltener findet man ihn bei Personen, die dafür bezahlt werden müssen und die beim besten Willen nicht Mutterliebe, Muttergeduld und Mutter Erfindungsgabe haben.

§. 3.

Die Mutterliebe als Gespielin.

a) Einfache Beschäftigung kleiner Kinder und einfache Hilfsmittel dabei.

Was in pädagogischer Beziehung im Allgemeinen über das Leben und Treiben in Kleinkinderschulen zu sagen ist, findet seine Anwendung auch in kleineren Familienkreisen, nur mit dem Unterschiede, daß in letzteren mehr für das einzelne Kind geschehen muß, weil es auch leichter Langeweile hat. Und ebenso wie in Kleinkinderschulen gewöhnlich viel zu viel gelernt und viel zu viel gesessen wird, so ist dies heutzutage in gar vielen Familien schon bei den 3—5jährigen Kindern der Fall und es scheint, daß besonders in dieser Beziehung die Eltern der gebildeten Stände die erste Hauptregel, welche für solche Kinder angewendet werden sollte, ganz außer Acht lassen und das ist folgende:

2-, 3- und 4jährige Kinder sollten unter liebreicher, von ihnen selbst kaum gespürter und beständiger Aufsicht **körperlich** und **geistig beschäftigt** werden, aber nicht **arbeiten.** Sie sollten heiter, kindlich sich unterhalten, nicht lernen; spielen, nicht turnen; sprechen, Rede und Antwort geben, aber nicht lesen lernen; malen, nicht schreiben; bauen, nicht construiren; mit hölzernen Stäben und mit Sand Formen bilden, nicht zeichnen; zählen, nicht rechnen.

Daneben sollten sie auch sonst viel Sand haben,*) viele kleine Steinchen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Klötzchen von Holz, Pappstückchen und je nach der Jahreszeit Blätter, Blumen, Knospen, Früchte, Hagebutten, wilde Kastanien, Haselnüsse, Wallnüsse rc. — Die Mädchen vorzugsweise viele Bänder, bunte Läppchen, Korallen (zum Anreihen), Schnüre und Bänder (um Schleifen und Knoten zu machen und abzulösen), Puppen und Wiegen rc. — Knaben vorzugsweise Bindfaden, Stöcke, Murmeln, Stücke von ungebrauchten holländischen Pfeifen,

*) Wo nämlich dieses gut angeht, wie in Norddeutschland, wo reinlicher, etwas grober und ein wenig angefeuchteter Sand in Fülle zu haben und es allgemein Sitte ist, daß die Kinder an der Erde, auf Tischen und Bänken damit spielen, Gärtchen machen, Formen abdrücken rc.

viele dünne Holzstäbchen (die je 5 oder 6 so zusammen-, oder über einandergelegt und nachher durcheinander geschoben werden, daß sie von selbst an einander festhalten), Peitschen und Wagen ꝛc.

Neben all diesem werden ihnen viele Bilder gezeigt, kleine Geschichten erzählt, Verschen und Liedchen durch Vorsprechen ihrem Gedächtnisse eingeprägt und bei Allem auf Reinlichkeit, Ordnung, Wahrheit und Gehorsam gesehen. Die beiden ersten lernen sich größtentheils durch Beispiels-Gewöhnung, die andern nicht.

b) Wie spielt das Kind und womit spielt es am liebsten?

Da ich in Rücksicht auf 3—5jährige Kinder schreibe, die den größten Theil des Tages noch spielen, dieses also ihre Haubtbeschäftigung ist, so will ich hierüber Einiges aus meinen Erfahrungen mittheilen, die mir sagen, daß unter Hunderten von Kindern nicht leicht Eins sein wird, welches nicht vorzugsweise gern mit dem einen oder dem andern obiger Gegenstände, oder auch mit verschiedenen sich abwechselnd Stunden und halbe Tage lang beschäftigen kann. Es giebt zwar auch Kinder, die oft Tage und Wochen lang gar keines eigentlichen Spielzeuges bedürfen und sich doch immer zu beschäftigen wissen, bei denen aber dann doch eine Periode eintritt, in der sie ohne dasselbe nichts anzufangen wissen.

Am wenigsten lange anhaltend beschäftigen sich die Kinder mit den meisten ihnen geschenkten sogenannten Nürnberger Waaren, oder ähnlichen schon gemachten Spielsachen und sie bekommen einige erst dann lieb, wenn sie alt sind, oder die man ihnen einige Zeit zurückgelegt hatte.

Dieses Zurücklegen einiger Spielsachen muß man in jedem Falle von Zeit zu Zeit ein Mal thun. Denn das Kind verbindet mit demselben Gegenstand ganz verschiedene Vorstellungen und spielt so auch in verschiedenen Zeiten auf verschiedene Arten damit. Das Kind sieht das alte Spielzeug oft mit ganz anderen Augen, immer aber als einen alten Freund an. Daher macht auch nicht leicht etwas dem Kinde mehr Freude, als wenn es mit Vater oder Mutter von Zeit zu Zeit in die Rumpelkammer gehen und sich da wieder einiges alte Spielzeug holen darf. Es lebt oft ganz dabei auf, wie wenn es sich vergangener glücklicher Zeiten erinnerte.

Keine kostbaren Spielzeuge.

Lächerlich und kleinlich ist es, dem Kinde so schöne und kostbare Spielsachen zu geben, die es schonen muß, oder die ihm nur von Zeit zu Zeit vorgezeigt werden.

Die meisten Knaben mögen bald die Spielzeuge am liebsten, bei denen sie etwas ändern, flicken, (klötern) können. Dabei lasse man sie ja frei gewähren, auch wenn sie Dies und Jenes daran verderben, nur darf es nicht Zerstörungssucht sein, die das thut. Der Knabe will schaffen, gestalten; darüber freue man sich.

Das Kind liebt, wie der Mensch, seiner Natur gemäß Veränderung. Diese soll aber nicht zur Veränderlichkeit werden. — Es liebt weniger das Fertige, als das zu Fertigende.

Stark lärmende Spielzeuge, wie Pfeifen, Trommeln und Trompeten, haben keinen Werth und sind höchstens im Freien zu erlauben.

Das gewöhnliche Kegelspiel, das Vogelschießen, sowie das Schießen nach der Scheibe sind keine Spiele für 3—6jährige Kinder, schon deswegen, weil diese zu wenig Verschiedenes damit anzufangen wissen und daher selten lange damit spielen, dann aber auch, weil sie erst Werth bekommen, wenn mehrere Kamerden zusammen spielen. Es sind mehr Gesellschaftsspielzeuge für 7—8jährige Knaben.

Mit Peitschen, Wagen, Pferden und Steckenpferden wissen alle Knaben mehr zu thun, als mit dem Schaukelpferd. Ein selbstgemachtes Steckenpferd, eine vom Vater, oder von einem älteren Bruder in Gegenwart des Kindes verfertigte Peitsche, beide aus dem ersten besten Stück Holz, machen dem Knaben mehr Freude, als die schönsten gekauften.

Wenn ein 3—4jähriger Knabe an demselben Tage 2, 3 Mal um ein Stück Bindfaden bittet, um mit einem Stuhl, einer Fußbank, einem Stück Holz Pferde zu spielen, oder als Postillon mit einigen Stühlen eine Reise um die Welt machen — oder wenn er in derselben Woche 3—4 Mal um eine andere einfache Peitsche bittet, so sollte man sie ihm jedes Mal mit derselben Liebe und Geduld geben. Diese Zudringlichkeit im Bitten hat etwas Rührendes und darf daher so wenig wie möglich unterdrückt werden.

Am wenigsten wissen gewöhnlich die Knaben zu spielen, die zu viele und zu schöne Spielzeuge haben und diese freuen sich oft über den ersten besten Haselstock, oder über einen Knaul Bindfaden mehr, als über das kostbarste Spielzeug, und das aus dem natürlichen Grunde, weil sie mit ersterem machen können, was sie wollen. — Daher beglückt auch schon ein Taschenmesser (daß nur nicht spitzig und zu scharf sein darf) den Knaben mehr, als hundert andere Dinge. — Verliert er es, so werde er nicht so gezankt, sondern es werde ihm einige Wochen später, nachdem er den Mangel und die Folge der Unordnung selbst gefühlt, ein anderes mit einer freundlichen Ermahnung wieder geschenkt; und ebenso das zweite, der dritte und vierte.

Knaben bedürfen mehr und verschiedenartigere Spielzeuge, als Mädchen. Haben diese Puppen und Puppenzeug, Küchengeräth, und kommen dann noch Pferdehaare und Zwirn (aber noch keine Nadel), Perlen zum Anreihen hinzu, so wissen sie sich sattsam zu beschäftigen. Doch wollen Viele schon im dritten, vierten Jahre Dies und Jenes wirklich auch selbst kochen. Das lasse man ja geschehen, besonders wenn sie noch ältere Schwestern oder sonst andere Kinder dazu ziehen.

Mag ein Knabe auch mit Puppen, ein Mädchen mit Pferden und Peitschen spielen, so lasse man sie gewähren, es schadet nichts und dauert nicht lange.

Die zweckmäßigsten Spiele, sowohl für Knaben, wie für Mädchen, bleiben immer die, mit denen sie Verschiedenes anstellen können. Daher solche Puppen für Mädchen, die sie aus- und anziehen, zu Bette bringen und in verschiedene Personen kleiden können, so wie Bettchen und Haus-

geräthe, die sie auseinanderthun und wieder zusammensetzen und verschiedentlich zusammenstellen können ꝛc.

Für Knaben: Jagden, Soldaten, Fahnen, Säbel, Flinten und Kanonen, Häuser und Bauhölzer ꝛc., die sie ebenfalls zu verschiedenen Zwecken aufstellen, umwerfen, niederschießen können. — Ein Knabe, der schon nach der zweiten Stunde seine bleierne oder messingene Taschenuhr verdirbt, d. i. auseinander macht, um ihr Inneres zu besehen, ist mir hundert Mal lieber, als einer, der nichts kaput macht, aber auch nichts untersucht.

Es giebt aber wirklich auch Kinder, die sich gar nicht zu beschäftigen wissen und daher gar nicht spielen können. Diese sind zu bedauern. Man habe aber Geduld mit ihnen, erzwungen will das Spiel — die Freude nicht sein und Kinder alle Augenblicke zum Spiel ermahnen, taucht auch nichts; hingegen ist nicht selten die schlummernde Lust am Spielen bei derartigen Kindern dadurch geweckt worden, daß man spiellustige Kinder hinzuzog. Sehen sie auch anfangs nur zu, so fassen sie nach und nach mit an, dann lasse man sie ungestört mit machen, auch wenn sie sich noch so ungeschickt dabei benehmen sollten. Ausgelacht darf ein solches Kind natürlich nie werden. Schlägt man diesen Weg ein, so wird dasselbe Kind bald auch spielen lernen, besonders wenn die Mutter sich neben dasselbe hinsetzt und unvermerkt ein Spiel beginnt, ohne es aufzufordern, daran Theil zu nehmen, vielmehr es glauben zu lassen, die Mutter spiele zu ihrem eigenen Vergnügen. Andere Male werde ihm eine kleine Geschichte von einem Kinde erzählt, das so artig und gern allein spielte, mitunter aber dann doch auch wieder die Mutter bat, mit ihm zu spielen, oder ihm Spielgenossen kommen zu lassen.

Wenn Diejenigen, welche das Kind zunächst umgeben, sich für dessen Spiele und Spielsachen interessiren und ihre Theilnahme daran beweisen, sei es durch freundliche Worte, durch Lob, Rath, That, oder durch das Untersuchen der Spielsachen, so wird das Kind selbst auch mehr Freude daran haben und besser spielen lernen. — Man lasse sich die Freude des Kindes zur eigenen Freude werden. Und Ihr, Gouvernanten, die Ihr Euch vielleicht ärgert, wenn Euere vornehmen Zöglinge so unvernünftig viele und kostbare und oft ganz unzweckmäßige Spiele und Geschenke zum Geburtstage oder zu Weihnachten bekommen, macht das Uebel nicht dadurch noch größer, daß Ihr darüber scheltet; hingegen freut Euch mit ihnen, macht ihnen die Geschenke so viel wie möglich lieb, werth und interessant, sucht mit ihnen deren Zweck und Beschaffenheit genau auf, spielt sie mit ihnen, wenn es angeht, erklärt sie und legt im Stillen nach und nach immer mehrere davon zurück und sorgt von Euerer Seite dafür, daß Euere Zöglinge auch ganz einfache Sachen bekommen, die nichts, oder doch nur sehr wenig kosten. So werden sie hoffentlich nicht ganz um die kostbare Erfahrung kommen, daß der Werth des Spielzeugs am allerwenigsten nach der Kostbarkeit desselben anzuschlagen ist.

Das Kind darf sich nicht müde spielen.

Wenn ein Kind des Spiels müde und überdrüssig ist, so fordere man ja nicht, daß es dennoch länger spiele; im Gegentheil, man achte genau darauf und lasse es nicht so weit kommen. Es soll eben so wenig beständig spielen, als später beständig lernen. Ja, es darf gar wohl auch ganz müssig sein und kann das, ohne Langeweile zu haben.

Das Aufräumen der Spielsachen ist eine wichtigere Sache, als wofür man sie gewöhnlich ansieht. — Dieses wird gar leicht oft selbst zum Spiel. Sehr verkehrt ist es, wenn Andere, als das Kind, dessen Spielsachen wegräumen. — Wenn sich beim Aufräumen das Kind so vergißt, daß es gar nicht zum Ziele kommt, indem es bald so, bald anders ordnet, und so darüber selbst wieder ins Spielen geräth, so sehe man das in Geduld an und helfe lieber am Ende Alles aufräumen, wenn die Zeit für eine bestimmte andere Beschäftigung eintritt, etwa zum Schlafen, oder Essen und Trinken 2c. Aber aufgeräumt muß sein, ehe etwas Anderes begonnen wird.

Es ist unnatürlich und liegt etwas Gesuchtes darin, wenn man dem Kinde durch Spiel und Spielzeug Geschmack beibringen will und z. B. meint, daß es nur schöne haben dürfte, oder daß eine alte Puppe deswegen abgeschafft werden müsse, weil sie häßlich geworden. Nein, diese ist ihm in vielen Beziehungen gerade um so lieber, und sollte sie weder Nase noch Ohr und sollte sie nicht einmal einen Kopf haben. Dieser Mangel gerade reizt des Kindes Phantasie und es denkt sich vielleicht einen schönern Kopf hinzu, als der allerschönste Porzellankopf war — auch wird es gerade dieses Mangels wegen der Puppe um so leichter verschiedene Charaktere unterschieben und dieselbe bald eine junge, bald eine alte, bald eine gesunde, bald eine kranke, bald eine vornehme, bald eine geringe Dame, bald einen Knaben, bald ein Mädchen sein lassen. — Aber es soll auch keine häßlichen Spielzeuge haben, wenn nicht, wie beim Nußknacker 2c., im Carrikirten das harmlos Monströse sich birgt.

Beim Spiele nicht absichtlich belehren und das Lernen nicht spielend treiben

muß stets ein Hauptgrundsatz bleiben.

Ganz unpädagogisch und eine Sünde, die man an der Jugend begeht, ist es, wenn man kleine, noch nicht schulfähige Kinder, so, wie Fröbel es will, bei diesen Spielen förmlich unterrichten will, da hört alles Natürliche und Freie auf.

Jedoch ist das auch noch kein empfehlenswerthes Spiel, bei dem keine unmittelbare Belehrung in Bezug a) auf Verstand, b) auf Sitte und c) auf Willen stattfindet — und wenn es blos die Zeit vertreibt. Das Spiel soll, wenn auch noch so verborgen, den Trieb nach Selbstschaffen in sich bergen.

So wie Baukasten, mit deren Bestandtheilen immer nur ein bestimmtes Gebäude aufgeführt werden kann, weit weniger Werth haben, als die sog. Bauhölzer, mit denen hunderterlei Sachen zusammengesetzt

werden können, ebenso sind die Geduldsspiele, aus deren einzelnen Bestandtheilen man nur eine einzige Aufgabe zusammensetzen kann, von weit weniger Werth, als diejenigen, aus deren einzelnen Formen eine unendliche Anzahl verschiedenartiger Figuren zusammengesetzt werden können. Geduldsspiele aber sind für ältere, für 6—8jährige Kinder.

Spiel-Kameraden. Es ist etwas so Natürliches, Schönes, Freundliches und vielseitig Bildendes um die Spiel-Kameradschaft, aber gerade deswegen auch etwas so Wichtiges, das aller Aufmerksamkeit werth ist.

Lieber zu wenig als zu viel Spielkameraden! Lieber keine, als unartige, als ungleiche an Alter und Gewohnheiten. Lieber keine, als wenn das Kind sich dadurch verwöhnt und ohne diese gar nicht spielen und vergnügt sein kann. Und soll die Kameradschaft sein und werden, was sie kann, so muß der Austausch zwischen den einzelnen Gliedern derselben auch ziemlich gleich sein; keiner darf bedeutend über oder unter dem andern stehen.

Weil das Spiel in diesem Alter ziemlich genau das ist, was später das Lernen, so wird jede recht aufmerksame Mutter bald die Erfahrung machen, daß sie dabei oft mehr Gelegenheit zur Erziehung und Angewöhnung des Kindes findet, als in jeder andern Lage; daher ist es auch von der größten Wichtigkeit, daß sie von Anfang an mit bestimmten Grundsätzen auftrete und nicht nur Alles dem Zufall überlasse. Einer der ersten Grundsätze muß auch hier der sein, daß Alles beim rechten Namen genannt und dem Kinde z. B. geradezu gesagt werde, daß das Neid sei, wenn es traurig darüber werde, wenn ein anderes Kind mit seinem Spielzeug einen Augenblick vergnügt spiele, wenn es in demselben Augenblick doch nicht dabei sein könnte; so wie, daß das Geiz sei, wenn es das nicht gerne abgebe, womit es selbst doch nichts anzufangen wisse und ebenso muß ihm gesagt werden, daß das Ungehorsam sei, wenn es auf den Ruf der Mutter nicht auf der Stelle für einen Augenblick vom Spiele wegkommen könne ꝛc.

Zum Schluß über diesen Artikel möchte ich noch einige Spiele angeben, die schon zu kleinen Beschäftigungen gerechnet werden können. Zu diesen gehören u. a.

1) Bindfaden, Zwirn, Garn, Seide, Bänder ꝛc. auf- und abwinden.
2) Zeug zertrennen helfen.
3) Charpie zupfen.
4) Gerste, Linsen, Erbsen, Bohnen ꝛc. sortiren.
5) Perlen sortiren und anreihen.
6) Lange, schmale, genau gleichgeschnittene Papierstreifen von 2 oder 4 verschiedenen Farben zu Flechtwerken.
7) Eine halbe oder auch nur eine Viertelstunde zu den Blumen im Garten oder in Töpfen Wasser tragen — Blumen begießen, das Unkraut ausjäten helfen.
8) Mädchen, die mit Küchengeräthen und Puppen spielen, lasse man diese Gegenstände nicht nur ordnen, aus- und ineinander legen,

sondern auch waschen, schruppen, abstäuben und führe sie an, dasselbe bei den nächsten Hausgeräthen mit zu helfen. — Fünf- bis sechsjährige Mädchen können auch schon ganz gut ihr Puppenzeug und deren Betten theilweise selbst flicken, oder neu anfertigen ꝛc.

§. 4.

Von dem Uebertreiben der Kinder.

Es ist sehr verkehrt, wenn Eltern meinen, daß Kinder beständig thätig, d. i. beständig auf irgend eine Art beschäftigt, oder auf Etwas aufmerksam sein müßten.*) Dennoch giebt es Eltern, die ihre Kinder auf eine unnatürliche Weise viel zu viel und viel zu früh beschäftigen; ja es giebt Eltern, welche die Kinder schon in der Wiege mit Bildern umgeben**) und bald darauf die Wände der Kinderstuben mit dergleichen bedecken und die im dritten und vierten Jahre vom Kinde fordern, daß es bei jedem Ausgange und auf jedem Spaziergange etwas lerne und auf Alles aufmerksam sei; daß es jeden Baum und jede Getreideart und deren Benutzung kenne und davon zu sprechen wisse.

Die Folgen solcher geistigen Uebertreibung sind entweder körperliche und sinnliche Ab- und Ueberspannung, oder grund- und bodenlose Altklugheit. Daher kommen so geführte Kinder fast immer körperlich zarter und geistig entweder unnatürlich aufgeregt, oder zerstreut und abgespannt in die Schule und lernen viel weniger und sind gewöhnlich auch viel unartiger (weil unnatürlicher), als andere Kinder und wollen schon über Alles schwatzen und nichts gründlich lernen.

§. 5.

Unter den vielen schädlichen Folgen der Vernachlässigung der Kinder ist eine die Langeweile. Hierüber ein Wort.

Wieder etwas ganz Anderes, aber eben so Gefährliches ist es, wenn man dem Kinde zu wenig Zeit und Aufmerksamkeit widmet und es Langeweile haben läßt. Denn eben so, wie ein Kind durch zu viele geistige Aufregung verschroben und nervenschwach und durch eine zu vornehme Erziehung so verweichlicht wird, daß es, trotz aller guten Anlagen, sich nie zu einem selbstständigen Charakter, d. i. nie zu einer

---

*) Wenn bei gesunden, erwachsenen Menschen der Körper sein Recht haben und selbst der Geist von Zeit zu Zeit ausruhen und wachend träumen, wiederholen und verdauen will, — wie viel mehr muß es bei dem Kinde der Fall sein.

**) Etwas ganz Anderes und gerade das Gegentheil bewirkend ist das, was Pestalozzi (in seinem Buch: Wie Gertrud ihre Kinder lehrt) von den Appenzellern rühmt, nämlich, daß diese ihren Kindern einen vergoldeten Engel gerade über die Wiege hängen. Dieses Letztere unterhält das Kind und fixirt sein Auge nur auf einen Punkt, der des Glanzes und der Lage wegen anziehend ist.

mit Bewußtsein sich geltend machenden Eigenthümlichkeit empor heben kann, eben so kann ein anderes aus Langeweile förmlich verdummen oder verwildern. Verdummen wird das von Natur ohnehin schon phlegmatische Kind leicht, wenn es Stunden lang müssig sein, oder gar noch still hinsitzen soll; verwildern aber das von Natur heftige. Alle aber werden aus Langeweile auf allerlei Unfug gerathen, bald dahin, bald dorthin sehen, Dies und Jenes anfassen, das sie unberührt lassen sollten und dadurch förmlich zum Ungehorsam verleitet werden.

Vom Verbieten.

Alles verbieten kann man ihnen nicht, auch taugt es gar nichts, daß man ihnen vieles verbiete. Deswegen ist es Pflicht der Eltern, ja heilige Pflicht, so viel wie möglich ist, zu entfernen, was verbotenen Reiz und kleinen Ungehorsam erwecken kann. Dies gehörige Entfernen zähle ich mit zur größten Erziehungs-Weisheit. — Durch das ewige Verbieten kommt Mißstimmung zwischen Mutter und Kind und diese wirkt oft nachtheiliger, als offenbarer Ungehorsam. Daher ist auch nichts schädlicher, als wenn die Mutter alle Augenblicke dem Kinde zuruft: „Laß das stehen! Laß das liegen! Fasse das nicht an! Stehe nicht auf der Fußbank! Klettere nicht auf den Stuhl!" 2c., wenn sie doch dem Kinde nichts anderes dafür bieten kann, womit es sich abgeben und die Langeweile vertreiben kann. — Langeweile erzeugt leicht Unbeständigkeit, Altklugheit, Schrei-, Schimpf-, Tob-, Streit-Sucht, Rohheit und Unbändigkeit.

Manche Kinder werden aus Langeweile allerlei Dinge zu thun beginnen, von jedem aber gleich wieder weggehen und so frühe schon sich an eine gewisse Unbeständigkeit gewöhnen.

Wieder andere, die sich nicht selbst zu beschäftigen verstehen, werden aus Langeweile immer nur bei Erwachsenen stehen, mit diesen sprechen und was diese thun, auch thun wollen und so bald altklug werden.

Die Kräftigsten werden aus Langeweile schreien, schimpfen, toben, um sich schlagen, mit Altersgenossen Streit beginnen und alle Augenblicke den Eltern oder andern Aufsehern aus den Augen zu kommen suchen und so bald roh und unbändig werden 2c. — Doch wer zählt alle üblen Folgen der Langeweile und wer kennt sie nicht?

Aber wie Wenige bringen sich diese zu einem so klaren, lebendigen Bewußtsein, daß es ihnen zur zweiten Natur wird, bei jeder Gelegenheit gegen dieselbe anzukämpfen und ihre Veranlassung aufzuheben?

Es ist daher nicht sowohl das, was die Kinder in diesem Alter lernen, als vielmehr die Aufsicht, die Bewahrung vor Langeweile und die guten Gewohnheiten, die sie sich dadurch erwerben, was es so wünschenswerth macht, daß Kinder schon im 3. und 4. Jahre täglich ein Paar Mal eine halbe oder Viertelstunde sich mit etwas Bestimmten beschäftigen. Je früher sich ein Kind an eine festgeregelte Beschäftigung gewöhnt, oder vielmehr, je früher ein Kind sich an die Zeit binden lernt (und wenn das anfangs täglich auch nur 2, 3 Mal auf eine

halbe oder Viertelstunde geschieht) — um so früher wird es die Zeit benutzen lernen und damit ist viel gewonnen.

§. 6.

Die Mutterliebe als Erzählerin.

Das Kind kann doch nicht beständig spielen, soll es auch nicht, eben so wenig kann es beständig Spielkameraden um sich haben; müssig sein mag es auch nicht lange und eben so wenig kann es beständig bei Andern stehen und einer Sache zusehen, die es interessirt. Was soll es denn anfangen?

Da giebt es viele Viertelstunden auszufüllen, zu deren Benutzung die Mutter oder deren Stellvertreterin von dem Kinde selbst aufgefordert wird. Denn es will Bilder sehen, Bilder erklärt haben und daran knüpfen sich von selbst Erzählungen, auf diese folgen Belehrungen und nach diesen später das eigentliche Lernen.

Kleine Geschichten erzählen, gehört überhaupt zu den wichtigsten Erziehungsmitteln, da sie in dem Alter von 2—6 Jahren tausend und tausend einzelne Minuten, Viertelstunden und halbe Stunden ausfüllen, in denen das Kind, besonders wenn es krank ist, oder sonst, wenn es launisch und langweilig, ungehorsam, wild oder streitsüchtig ist, auf eine zweckmäßige Art beschäftigt wird.

Was soll aber erzählt werden?

Viele Mütter sind unerschöpflich im Erfinden passender Erzählungen, wo das nicht der Fall ist, da ist guter Rath ebenso theuer, als selten, da die Meinungen darüber gar sehr verschieden sind.

Die erste Art von Erzählungen knüpft sich, wie oben bemerkt, an die erklärten Bilder und an das Kinderleben an; dann hört jedes Kind gern von Thieren erzählen und findet es ganz natürlich, daß diese denken und sprechen können, denn seine Phantasie belebt und personificirt alles und es wird bei Geschichten von Thieren nie fragen: Ist's auch wahr? — So bald aber einmal das Kind bei Allem fragt: Ist's auch wahr? darf ihm keine ersonnene Geschichte mehr erzählt werden, denn anders, es sei ein sehr begabtes Kind, dem man antworten kann: „Du merkst wohl, daß dieses alles wahr sein könnte."

Fabeln von Thieren sind fast immer zweckmäßig, ob aber auch Märchen? Letzteres bezweifle ich aus verschiedenen Gründen, worunter der wichtigste der ist, daß, wenn sich ein Kind einmal in die Märchenwelt hineingedacht und hineingelebt hat, ihm alsdann das wirkliche Leben zu kalt, zu langsam und zu kahl vorkommt. Es ist hier derselbe Fall, wie mit dem Romanlesen. Wer viel Romane gelesen hat, findet das wirkliche Leben zu mühevoll und kalt. Daher halte ich es für Sünde, Kindern viele Märchen zu erzählen und junge Leute viele Romane lesen zu lassen, selbst wenn sie nichts Unanständiges und Unmoralisches enthalten.

Grausames und Grauenhaftes darf natürlich weder in den Fabeln, noch in den Mährchen vorkommen.

Daß eine fromme Mutter oder ihre Stellvertreterin vieles aus der heiligen Schrift, aus Parabeln und Gleichnissen zu erzählen wissen werde, versteht sich von selbst. Eben so versteht es sich von selbst, daß beim Erzählen alles so einfach und dabei doch so lebendig als möglich dargestellt werden müsse, so wie auch, daß dieses dramatisch geschehe und daß zwischendurch auch wieder solche Fragen an das Kind gestellt werden müssen, von dem man weiß, daß es sie gewiß beantworten kann.

Erzählen Kinder eine Geschichte wieder, so sei man nicht pedantisch und verlange, daß sie gerade dieselben Worte gebrauchen. Das Kind wird darin so pedantisch, als möglich sein, denn eben so wie es eine alte Puppe lieber hat, als eine neue, eben so mag es auch eine alte Geschichte in den meisten Fällen lieber wieder erzählen hören, als eine neue, und da versündige man sich ja nicht durch Ungeduld und erzähle sie dem Kinde so oft es sie hören mag und gebe ihm auch darin nach, daß man sie stets mit den nämlichen Worten erzähle. Und das macht dem Kinde gerade die größte Freude, genau dasselbe Wort für dieselbe Sache zu hören, wie es dieses zum Voraus sich denkt und sich hineingelebt hat.

Es darf nie lange nach einander und eben so wenig dürfen mehrere Geschichten nach einander erzählt werden, weil dies die Phantasie zu sehr reizt und daher einerseits die Nerven schwächt, anderseits das Kind verwöhnt.

Der Zweck alles Erzählens ist 1) nicht nur die Zeit zu vertreiben, sondern 2) zur Entwickelung seiner Kräfte, nämlich der Gedächtnißkraft, der Vorstellungskraft und der Ausdrucksfertigkeit, so wie 3) zur Bildung der Gesinnung.

Unter der großen Menge von Erzählungen für Kinder giebt es nur sehr wenig zweckmäßige. Zu den besten gehören unstreitig:

1. Otto Specter's Fabeln.

Auch recht zweckmäßig und viel Stoff darbietend sind:

2. Erzählungen für Kleinkinderschulen von J. Fr. Ranke, Lehrer an der Diakonissen-Anstalt zu Kaiserswerth a. R.
3. Lieder und Fabeln für die Jugend mit Holzschnitten von J. Kirchhoff.

Ich kann nicht umhin, hier eines Büchleins Erwähnung zu thun, das jede Mutter kennen sollte. Es ist das:

Ueber Kleinkinderpflege. Von Christian Zeller, Insp. 2. revidirte Auflage. Basel bei Bahnmeier, 1841.

Leider erlaubt es der Raum nicht, aus diesem herrlichen Buche noch weitere wörtliche Auszüge zu geben. Die nachfolgenden Kapitel sind: Die Mutterliebe als Krankenpflegerin. — Die Mutterliebe als Lehrerin. — Von der Haltung und der Bewegung des Körpers und der Aufmerksamkeit auf die äußere Ordnung und Anständigkeit. Es heißt unter Anderm in diesem Kapitel: Seid recht aufmerksam auf die Haltung und Bewegung des Körpers der Kleinen, und seht vom dritten Jahre schon darauf, daß euer Kind: 1) Alles leise hinstelle und hinlege, 2) leise mit den Füßen auftrete, 3) leise die Treppen hinauf und

herunter gehe, 4) leise die Thüre auf- und zumache, 5) beim Sprechen und Gehen die Arme nicht zu stark bewege, 6) beim Gehen nicht wackele, 7) beim Sprechen die Augen nicht zu viel bewege, 8) beim Sprechen keine Grimassen schneide, nicht mit den Fingern spiele und gerade und ruhig stehe oder sitze, 9) beim Stehen sich nicht angewöhne, lange auf einem Beine zu stehen u. s. w.

Man glaube ja nicht, daß dieses Alles dem Kinde mit Einem Male, oder in kurzer Zeit beigebracht werden, noch weniger, daß es sich das Alles in wenig Jahren angewöhnen könne; es genügt einstweilen, wenn es bei passenden Gelegenheiten immer wieder darauf aufmerksam gemacht wird und wenn es sich das Eine im 2. und 3., das Andere im 4. und 5. und wieder Anderes in einem noch spätern Jahre angewöhnt; am allerwenigsten darf ihm aber beständig davon vorgepredigt, überhaupt darf, bei aller Wichtigkeit der Sache, dennoch kein vorzugsweises Gewicht auf diese Aeußerlichkeiten gelegt werden, sonst erzieht man Zierpuppen, statt angenehme kindliche Gestalten mit angenehmen Bewegungen. Wie bei Allem, so kommt es auch hier darauf an, in welchem Geiste etwas getrieben wird. Gewiß ist aber, daß ein Kind, daß hierin naturgemäß geleitet wird, später in der Schule und sein ganzes Leben hindurch auch besser sitzen und gewandter sich benehmen wird, als andere, bei denen das gar nicht, oder doch weniger der Fall war.

Der II. Abschnitt enthält pädagogische Ansichten und Erfahrungen, in der Kinder- und Schulstube gesammelt: a) haltet vor Allem bei den Kindern auf Wahrheit; b) man muß mit nichts Halbem zufrieden sein; c) man sollte den Kindern nichts verbieten, worauf man nicht ernstlich zu halten Willens ist; d) man sollte den Kindern nichts androhen, das man nicht ernstlich zu erfüllen bedacht ist; e) rühmet die Kinder nicht in Gegenwart Anderer, das macht sie eitel und hochmüthig; f) sprecht nicht in Gegenwart Eurer Kinder halb leise über sie, das macht sie entweder eitel oder befangen; g) äußert in Gegenwart Eurer Kinder nie ungleiche Meinung über deren Bestrafung, das untergräbt alle wahre Autorität und macht die Strafen unfruchtbar, weil sie alsdann den Schein der Willkür oder Persönlichkeit haben; h) weichet allem Gewaltsamen in der Erziehung aus.

Ich schließe nun diesen Abschnitt mit einer Warnung des schon früher erwähnten vortrefflichen Volksschriftstellers Jeremias Gotthelf's über ungerechtes Bestrafen der Kinder. „Kein Gefühl, heißt es, ist in Kindern lebendiger, als das Gerechtigkeitsgefühl, und nichts macht sie verstockter, böser, unverbesserlicher, als wiederholt verstockte Ungerechtigkeit. Straft man sie dann auch gerecht wegen offenbarer Fehler, es nützt nichts, sie bessern sich nicht, weil sie zum Strafenden das Zutrauen verloren haben, daß er gerecht sei. Nichts ist aber leichter, als gegen Kinder ungerecht zu sein, weil selten ein erwachsener Mensch mehr weiß, wie es in einem kindlichen Kopf, einem kindlichen Herzen aussieht, weil selten ein erwachsener Mensch über die Quellen nachdenkt, aus denen die Fehler des Kindes kommen, sondern sie von vornherein der Bosheit und Bösartigkeit zuschreibt; weil selten ein erwachsener Mensch aus Liebe straft, um zu bessern, sondern im Zorn, um Rache zu nehmen für gehabten Verdruß.“

Aus Benjam. Franklin's Schriften.

I.

Zuruf an junge Leute beim Antritt der Lebensreise.

An Dr. Mather in Boston.

Passy, den 12. Mai 1784.

Zuletzt sah ich ihren Vater im Jahre 1724, da ich ihn bei meinem ersten Ausfluge nach Pensylvanien besuchte. Er empfing mich in seiner Bibliothek und zeigte mir beim Abschiede einen kürzern Ausweg durch einen engen Gang, über welchen ein Querbalken lag. Als ich, von ihm begleitet und halb zu ihm hingewandt, mich zurückzog, rief er plötzlich: „Bück' Dich, bück' Dich!" Ich verstand ihn nicht, bis ich fühlte, daß mein Kopf gegen den Balken stieß. Er war ein Mann, der keine Gelegenheit unbenutzt ließ, Belehrungen zu ertheilen. Diesmal sagte er zu mir: „Du bist jung und hast die Welt noch vor Dir, bück' Dich, wenn Du hindurch gehst und Du wirst manchem harten Schlag entgehen." Dieser so in meinen Kopf hineingeschlagene Rath ist mir wohl zu Statten gekommen und oft dachte ich daran, wenn ich sah, wie der Stolz gekränkt ward, oder wie Menschen dadurch ins Unglück geriethen, daß sie ihre Nasen zu hoch trugen. Oder wie ein Anderer sagt:

„Schick dich in die Welt hinein!
Denn dein Kopf ist viel zu klein,
Als daß sich schickt die Welt hinein."

II.

Der arme Richard, oder der Weg zum Wohlstand.

Lieber Leser!

Ich habe gehört, daß es keine größere Freude für einen Schriftsteller geben könne, als wenn er hört, wie seine Werke von Andern mit Achtung citirt werden. Du kannst dir also wohl vorstellen, wie angenehm der Vorfall für mich sein mußte, den ich hier erzählen will.

Ich hielt neulich mein Pferd an einem Orte an, wo eine große Menschenmenge bei einer Versteigerung verschiedener Waaren versammelt war. Da die zum Verkauf anberaumte Stunde noch nicht geschlagen hatte, so ward inzwischen viel von schlechten Zeiten gesprochen und einer aus der Gesellschaft wandte sich an einen schlichten, reinlich gekleideten Greis mit schneeweißen Locken, mit den Worten:

„Hört, Vater Abraham, was meint Ihr von diesen Zeiten? Wird das Land durch die schweren Abgaben nicht ganz verarmen? Wie sollen wir jemals im Stande sein, so viel aufzubringen! Was rathet Ihr uns, dabei zu thun?“ Vater Abraham erhob sich und antwortete: „Wenn Ihr meinen Rath begehret, so will ich ihn Euch in der Kürze geben; denn für den Verständigen ist ein Wort genug, wie der arme Richard sagt.“ Nachdem alle in dem Wunsche, ihm zuzuhören, sich vereinigt und sich deshalb um ihn versammelt hatten, fuhr er folgendermaßen fort:

„Die Abgaben, ihr lieben Freunde, sind in der That sehr drückend. Wenn wir keine anderen zu bestreiten hätten, als die, welche die Regierung uns auferlegt, dann ließe es sich noch tragen; aber es kommen noch so viele andere hinzu, die für einige unter uns noch weit drückender sind. Zweimal so hoch werden wir durch unsere Trägheit, dreimal so hoch durch unsern Stolz und viermal so hoch durch unsere Thorheit besteuert; und von dem Drucke dieser Auflagen können die Steuer-Einnehmer uns nicht durch Herabsetzung befreien. Jedoch laßt uns nur dem guten Rathe Gehör geben, dann kann uns noch einigermaßen geholfen werden, — Gott hilft denen, die sich selber helfen, wie der arme Richard sagt.

Erstens: Eine Regierung, welche ihre Unterthanen um einen zehnten Theil der Zeit besteuern wollte, um diese zu ihrem Nutzen zu verwenden, würde großer Härte beschuldigt werden. Durch Trägheit aber werden manche von uns noch weit höher besteuert; durch Müssiggang, der die Ursache so mancher Krankheit ist, wird unser Leben unfehlbar verkürzt. Müssiggang gleicht dem Rost, verzehrt schneller, als Arbeit abnutzt und ein gebrauchter Schlüssel ist immer blank, wie der arme Richard sagt. Aber liebst du das Leben, so vergeude die Zeit nicht, denn sie ist der Stoff, aus dem das Leben gemacht ist, wie der arme Richard sagt. Wiel viel mehr, als nöthig wäre, verschlafen wir nicht, weil wir nicht daran denken, daß der schlafende Fuchs keine Hühner

fängt und daß wir lange genug im Grabe schlafen werden, wie der arme Richard sagt.

Wenn die Zeit von allen Dingen das kostbarste ist, so muß, wie der arme Richard sagt, das Zeitvergeuden die größte Verschwendung sein, weil, wie er an andern Orten uns vorhält, verlorene Zeit nie wieder gefunden wird und, was wir Zeit genug nennen, immer wenig genug ist. So laßt uns denn bei der Hand sein und handeln und zweckmäßig handeln; so werden wir durch Fleiß mehr beschaffen und weniger in Verlegenheit kommen. Müssiggang macht Alles schwer, Betriebsamkeit macht Alles leicht; wer spät aufsteht, muß den ganzen Tag traben und wird kaum bis zur Nacht das Versäumte einholen, Trägheit aber kommt so langsam vorwärts, daß gar bald die Armuth sie einholt. Treibe dein Geschäft, laß dieses dich nicht treiben; und früh zu Bett, früh wieder auf, giebt dem Menschen Gesundheit, Wohlstand und Weisheit, wie der arme Richard sagt.

Was hilft es denn, daß wir wünschen und hoffen auf bessere Zeiten? Wir können sie selbst besser machen durch eigene Anstrengung. Betriebsamkeit braucht nicht zu wünschen und wer von Hoffnung lebt, wird hungrig sterben. Kein Verdienst ohne Dienst, drum brauch' ich die Hand, denn ich habe kein Land, oder, wenn ich's habe, so ist es drückend schwer besteuert. Wer ein Geschäft hat, der hat Vermögen und wer ein Gewerbe hat, der hat ein Amt, das ihm Nutzen und Ehre bringt, wie der arme Richard sagt; dann muß aber das Geschäft ordentlich besorgt und das Gewerbe mit Fleiß betrieben werden, sonst wird uns weder das Vermögen, noch das Amt in den Stand setzen, unsere Abgaben zu bezahlen. Wenn wir fleißig sind, werden wir nie verhungern, denn in des thätigen Arbeiters Haus kann der Hunger wohl hineinsehen, darf aber nicht hineingehen. Und eben so wenig der Gerichts- und der Polizeidiener; denn: Betriebsamkeit bezahlt die Schulden, Muthlosigkeit vermehrt sie. Hast du keinen Schatz gefunden, haben reiche Verwandte dir nichts vermacht, desto besser — Fleiß ist die Mutter des Glücks und Gott giebt Alles der Betriebsamkeit.

Wenn's Faulen noch im Bett gefällt,
Bestelle sorgsam du dein Feld;
Dann bringt dein Korn dir Brod und Geld.

Heute sei thätig, da es noch Zeit ist, denn du kannst nicht wissen, was dich morgen daran verhindert. Ein „heute“ ist so gut, als zwei „morgen“, wie der arme Richard sagt, und: verschiebe nie auf morgen, was sich heute läßt besorgen. Wenn du ein Diener wärest, würdest du dich nicht schämen, dich von einem guten Herrn müssig finden zu lassen? Bist du also dein eigener Herr, so schäme dich, wenn du dich selber müssig findest, da du doch für dich selbst, für deine Familie, dein Vaterland und deinen König so Vieles noch zu thun hast! Greife dein Werkzeug an ohne Handschuh und bedenke, daß die Katze mit Handschuhen keine Mäuse fängt, wie der arme Richard sagt. Wahr ist es, es giebt viel zu thun und vielleicht sind deine Hände schwach; doch bleibe nur standhaft dabei und du wirst sehen, daß man viel leisten kann; denn unaufhörlicher Tropfenfall greift selbst Steine an; durch

Geduld und Emsigkeit gelingt es der Maus', ein Ankertau zu durchfressen, und auch durch schwache Streiche fällt am Ende die stärkste Eiche.

Vielleicht fragen einige von Euch: soll man sich denn gar keine Muße gönnen? Ich will dir erzählen, mein Freund, was der arme Richard sagt: Wenn du Muße haben willst, so wende deine Zeit gut an und werfe keine Stunden weg, da du keiner Minute sicher bist. Muße ist übrige Zeit, um irgend etwas Nützliches zu thun. Solche Muße wird der fleißige Mann wohl finden, aber der träge nie, denn ein Leben voll Muße und ein Leben voll Müssiggang ist zweierlei. Manche möchten ohne Arbeit bloß mit ihrem Verstande durchkommen, aber sie verkommen aus Mangel an Vorrath. Durch Betriebsamkeit dagegen erwirbt man sich Ueberfluß, Bequemlichkeit und Achtung. Fliehe die Freuden, dann werden sie dir folgen; der fleißige Spinner hat reichliche Wäsche und jetzt, da ich ein Schaf und eine Kuh habe, wünscht mir Jeder einen guten Morgen.

Zweitens: Bei unserer Betriebsamkeit müssen wir aber auch stetig und ruhig ausharren, müssen sorgfältig unsere Geschäfte mit eigenen Augen übersehen und Anderen nicht zu viel anvertrauen, denn, wie der arme Richard sagt:

Familien, die oft umzuziehen pflegen,
Und Bäume, die man häufig umpflanzt, treiben
Und wachsen nie mit so erwünschtem Segen,
Als wenn sie stets an einer Stelle bleiben.

Und ferner: drei Mal umziehen, ist so schlimm, als ein Mal abbrennen. — Versorge deine Werkstatt, dann wird die Werkstatt auch dich versorgen. — Willst du einen Auftrag wirklich ausgerichtet haben, so gehe selbst; liegt dir nichts daran, so schicke einen Andern.

Soll dich der Pflug zum Wohlstand führen,
So mußt du selbst die Glieder rühren,
Selbst Pflugschar oder Peitsche führen.

Des Herrn Auge schafft mehr, als seine beiden Hände, Mangel an Aufsicht schadet mehr, als Mangel an Einsicht.

Nicht auf seine Leute passen,
Heißt den Geldsack offen lassen.

Gar Manchem ist es schlecht gegangen, weil er zu viel auf die Sorgfalt Anderer baute, denn: in weltlichen Dingen macht der Glaube nicht selig, sondern der Mangel an Glauben; aber eigene Sorgfalt bringt Gewinn; wünschest du dir einen treuen Diener und einen, der dir lieb ist, so diene dir selbst. Kleine Sorglosigkeit kann große Sorgen bringen; weil ein Nagel fehlte, verlor das Pferd ein Hufeisen, weil ein Hufeisen fehlte, verlor der Reiter sein Pferd, weil ein Pferd fehlte, verlor die Welt einen Reiter, denn der Feind holte ihn ein und schlug ihn todt, und Alles das, weil nicht sorgsam genug nach dem Hufnagel gesehen ward.

Drittens: So viel, lieben Freunde, von der Betriebsamkeit und der Aufsicht über die eigenen Geschäfte. Dazu müssen wir uns aber

noch der Sparsamkeit befleißigen, wenn wir mit einiger Sicherheit auf den Erfolg unserer Betriebsamkeit rechnen wollen. Wer nicht zu bewahren weiß, was er verdient, kann sein Lebenlang mit der Nase überm Schleifstein sitzen und doch sterben, ohne einen Heller werth zu sein. Eine fette Küche macht ein mageres Testament, wie der arme Richard sagt, und

Wird nicht mehr gestrickt, genäht, gesponnen,
Weil die Weiber gern am Theetisch sitzen,
Wird mit Axt und Meißel nichts begonnen,
Weil die Männer nur beim Punschglas schwitzen. —
Dann heißt's, wie gewonnen, so zerronnen.

Willst du reich werden, denk' an's Auskommen so gut, wie an's Einkommen. Amerika hat Spanien nicht reich gemacht, weil die Ausgabe immer größer war, als die Einnahme.

Weg denn mit euren kostspieligen Narrheiten! dann werdet ihr nicht mehr so viel Ursache haben, über harte Zeiten, schwere Abgaben und theures Hauswesen zu klagen, denn

Durch Betrug und Spiel, durch Weiber und Wein
Wird der Mangel groß und der Wohlstand klein.

Und ferner: Für das, was ein Laster kostet, kann man zwei Kinder groß ziehen. Vielleicht meint ihr: dann und wann ein wenig Thee und ein wenig Punsch, ein wenig besseres Essen, ein wenig feinere Kleider und ein wenig Gasterei, das kann so viel nicht machen; merkt euch, was der arme Richard sagt: „Viel Wenig macht Ein Viel." Drum nehmt euch vor kleinen Ausgaben in Acht: Ein kleiner Leck versenkt ein großes Schiff.

Find'st du an Leckereien nur Geschmack,
So bleibt dir endlich nur der Bettelsack.

Und:

Narren halten offene Tafel,
Kluge Leute speisen dran.

Ihr Alle habt euch hier versammelt bei dieser Versteigerung von Putzkram und allerhand eitlem Tand. Ihr nennt sie Güter, aber nehmt euch in Acht, sie können für euch wahre Uebel werden. Ihr erwartet, daß sie wohlfeil verkauft werden; da habt ihr Recht, vielleicht für weniger, als sie gekostet haben; wenn ihr sie aber nicht gebraucht, so müssen sie dennoch viel zu theuer für euch sein. Bedenkt, was der arme Richard sagt: „Kaufe nur, was du nicht bedarfst und du wirst wahrlich bald deine Bedürfnisse verkaufen müssen." Und: „Kannst du einen recht wohlfeilen Handel schließen, so besinne dich eine Weile." Er meint vielleicht, daß die Wohlfeilheit nur scheinbar, nicht wirklich sei, oder, daß du, des guten Handels wegen, das Geld vielleicht dem nothwendigeren Geschäfte entziehen und dir so mehr schaden, als nützen könntest. Denn ein ander Mal sagt er: „Durch wohlfeile Einkäufe hat Mancher sich zu Grunde gerichtet." Und: „Thöricht ist's, sein Geld auszugeben, um Reue einzukaufen." Und doch wird täglich auf Auctionen diese Thorheit begangen, weil man nicht an den Almanach denkt. Wie

Mancher geht mit hungrigem Magen umher und läßt die Seinen darben, um sich den Nacken mit Putz zu beladen. Taffet und Atlas, Sammet und Seide löschen das Küchenfeuer aus, wie der arme Richard sagt. Diese Dinge kann man nicht die Bedürfnisse, kaum einmal die Annehmlichkeiten des Lebens nennen; und dennoch sehnen sich so Viele darnach, blos weil sie hübsch aussehen. Durch solche und ähnliche Thorheiten sind schon manche angesehene Männer in ihren Vermögens-Umständen so herunter gekommen, daß sie von Andern borgen mußten, die sie früherhin verachteten, die aber durch Fleiß und Sparsamkeit sich in ihrer Lage zu behaupten wußten, und da zeigt sich's denn recht klar, daß ein Bauer, der steht, höher ist, als ein feiner Herr, der kniet, wie der arme Richard sagt. Vielleicht waren sie die Erben eines kleinen Vermögens, wußten aber nicht, auf welche Weise dasselbe erworben ward und meinten, die Sonne stehe hoch am Himmel und werde nie untergehen und es sei nicht der Rede werth, wenn man von so Vielem ein wenig ausgebe; aber — wer immer aus dem Mehlfaß schöpft und nichts wieder nachfüllt, der kommt bald auf den Grund und wenn der Brunnen trocken ist, lernt man erst das Wasser schätzen, wie der arme Richard sagt. Das könnten sie aber vorher gewußt haben, wenn sie seinen Rath befolgt hätten. Willst du den Werth des Geldes kennen, so geh' und leihe dir welches; dann wirst du bald merken: „Das Borgen macht Sorgen." Und eben so geht es denen, welche ihr Geld solchen Leuten geliehen haben und es gerne wieder hätten. — Der arme Richard sagt ferner:

Der Thoren Modesucht
Hat Mancher schon verflucht;
Drum sei du nicht eitel,
Frag' immer erst den Beutel.

Und:

Der Stolz bettelt so laut, als die Noth,
Doch wird er dabei so leicht nicht roth.

Hast du dir ein schönes Stück gekauft, mußt du noch zehn andere dazu kaufen, damit deine ganze Figur wie aus einem Schnitt erscheine; aber leichter ist's, den ersten Wunsch sich zu versagen, als alle, die ihm nachfolgen, zu befriedigen, wie der arme Richard sagt. Der Arme, welcher dem Reichen nachäfft, ist eben so thöricht, wie der Frosch, der sich aufbläst, um so groß, wie ein Ochse zu werden.

Ein großes Schiff mag immer seewärts treiben;
Ein kleines Boot soll hübsch am Ufer bleiben.

Doch solche Thorheiten bleiben nicht lange ungestraft, denn dem Stolz wird Mittags Eitelkeit, Abends Verachtung aufgetischt, wie der arme Richard sagt, und der Stolz nimmt sein Frühstück mit dem Reichthum, sein Mittagsessen mit der Armuth, sein Abendbrod mit der Schande ein. Und wozu dient am Ende dieser Scheinstolz, für den so viel gewagt und so viel geduldet wird? Er kann weder Gesundheit geben, noch Schmerzen nehmen und eben so wenig den persönlichen Werth erhöhen; wohl aber Neid erregen und Unglück beschleunigen.

Welche Tollheit gehört aber dazu, dieser entbehrlichen Dinge halber Schulden zu machen! Nach den Bedingungen dieser Versteigerung wird uns auf sechs Monate Credit angeboten und das hat vielleicht Einige von uns bewogen, sich einzufinden, indem sie kein baares Geld übrig haben und hoffen, sich hier, auch ohne das, recht schön machen zu können. Aber ich bitte euch, bedenkt, was ihr thut, wenn ihr Schulden macht; ihr gebt dadurch einem Andern Gewalt über eure Freiheit. Wenn ihr zur bestimmten Zeit nicht zahlen könnt, so müßt ihr euch schämen, euch vor eurem Gläubiger sehen zu lassen, müßt euch scheuen, ihn anzureden, müßt klägliche, kriechende Entschuldigungen machen und werdet allmählig dahin kommen, eure Wahrhaftigkeit zu verlieren und zuletzt bis zu niederträchtigen Lügnern herabzusinken, denn das zweite Laster ist Lügen, das erste Schulden machen, wie der arme Richard sagt, und in demselben Sinne; Schulden ziehen den Wagen, in welchem die Lüge fährt. Ein freigeborener Mann sollte sich nie schämen oder fürchten, irgend einem Lebenden ins Gesicht zu sehen, oder ihn anzureden. Aber die Noth raubt manchem Menschen alle Geistes- und Willenskraft. Ein leerer Sack kann nicht wohl aufrecht stehen, wie der arme Richard sagt. — Was würdet ihr von einem Fürsten, oder von einer Regierung halten, die ein förmliches Verbot erließe, daß keiner von euch sich wie eine Person von Stande kleiden sollte, bei Strafe der Gefangenschaft oder Knechtschaft? Würdet ihr nicht sagen, ihr seiet freie Leute, könnet euch kleiden nach eurem Belieben; ein solches Gesetz sei ein Eingriff in eure Rechte und eine solche Regierung sei tyrannisch? Und doch seid ihr im Begriff, gegen euch selbst nicht weniger tyrannisch zu verfahren, wenn ihr solcher Kleider wegen euch in Schulden setzt! Der Gläubiger kann euch nach Gefallen die Freiheit nehmen und euch in den Schuldthurm stecken lassen, bis ihr im Stande seid, zu bezahlen. Wenn ihr nur mit eurem Einkauf zufrieden seid, denkt ihr vielleicht wenig an's Bezahlen; aber — des Gläubigers Gedächtniß ist besser, als das des Schuldners; denn die Gläubiger sind von einer gläubigen Sekte, die alle Kalendertage genau beobachtet. Der Tag kommt heran, ehe ihr euch dessen verseht und die Forderung wird gemacht, bevor ihr die Anstalten zur Zahlung getroffen habt. Oder wenn auch die Schuld euch im Kopfe herumgeht, so wird doch der anfangs so lang erscheinende Termin euch zuletzt gewaltig kurz vorkommen und die Zeit wird euch nicht nur an den Schultern, sondern auch an den Hacken beflügelt erscheinen. Wessen Schuld zu Ostern fällig ist, der hat kurze Fasten, wie der arme Richard sagt. Vielleicht denkt ihr gegenwärtig, eure Umstände seien in so gutem Fortgange, daß ihr schon ohne Nachtheil ein wenig über die Schnur hauen könnet; aber

Bis Abends glänzt kein Morgenroth,
Drum spart bei Zeiten für Alter und Noth.

Der Gewinn kann vorübergehend und ungewiß sein, aber die Ausgaben sind dauernd und nur allzugewiß, so lange ihr lebet und — leichter ist's, zwei Herde zu bauen, als einen beständig warm zu halten; besser ist's, ohne Abendbrod zu Bette gehen, als mit Schulden wieder aufstehen, und

Erwirb dir, was du kannst und was du hast, halt fest.
Dann weißt du, wie sich Blei in Gold verwandeln läßt,

wie der arme Richard sagt. Und habt ihr diesen Stein der Weisen erst gefunden, dann werdet ihr nicht mehr über schlechte Zeiten und nicht zu erschwingende Abgaben klagen.

Viertens: Das, liebe Freunde, sind Lehren der Weisheit und Vernunft; aber dennoch rathe ich euch, nicht gar zu viel auf euere eigene Betriebsamkeit, Sparsamkeit und Klugheit zu bauen; so vortrefflich diese Dinge auch sind, so können sie doch alle wie Seifenblasen vergehen, wenn der Segen des Himmels nicht dabei ist. Deshalb bittet in Demuth um diesen Segen und seid nicht hartherzig gegen die, welche desselben gegenwärtig zu ermangeln scheinen, sondern bringt ihnen Trost und Hilfe. Bedenkt, wie Hiob leiden mußte und wie wohl es ihm später erging.

Und nun noch ein paar Worte zum Schluß: Die Erfahrung ist der theuerste Lehrmeister, aber die Narren wollen bei keinem andern in die Schule gehen, wie der arme Richard sagt, — und kaum bei diesem; denn es ist wahr: wir können wohl den Rath geben, aber nicht die That. Doch merkt euch das: Wo der Rath vergebens klopft, ist der Hilfe die Thür verschlossen, und endlich:

Willst du der Vernunft dein Ohr verstopfen,
Wird sie dich bald auf die Finger klopfen,

wie der arme Richard sagt."

So schloß der Alte seine Rede. Die Leute hörten ihm zu und lobten die guten Lehren, thaten aber augenblicks das Gegentheil, gerade, als ob es eine gewöhnliche Predigt gewesen wäre; — denn die Versteigerung begann und sie kauften unmäßig viel. — Ich sah wohl, daß der gute Mann meinen Almanach aus dem Grunde studirt und Alles verdaut hatte, was ich seit fünf und zwanzig Jahren gelegentlich über diese Dinge drucken ließ. Die häufige Erwähnung meiner muß wohl für jeden Andern recht langweilig gewesen sein; meiner Eitelkeit aber ward es über die Maßen wohl dabei, obgleich ich mir gestehen mußte, daß nicht der zehnte Theil der mir zugeschriebenen Weisheit mein Eigenthum sei, sondern fast Alles nichts als Brocken meiner Nachlese auf dem Felde des gesunden Menschenverstandes aller Völker und Zeiten. Ich meines Theils beschloß jedoch, mir dieses Echo nicht ungenützt verhallen zu lassen; und obschon ich Anfangs Willens war, mir Zeug zu einem neuen Oberrock zu kaufen, ging ich meiner Wege, mit dem Beschluß, den alten noch etwas länger zu tragen. Wenn du, lieber Leser, es eben so machen willst, so wirst du nicht weniger Vortheil davon haben, als dein stets dienstwilliger

Richard Saunders.

III.

Die Pfeife.

(An Madame Brillon; geschrieben den 10. November 1779.)

Die beiden Briefe meiner lieben Freundin vom vorigen Mittwoch und Sonnabend habe ich erhalten. Heute ist wieder Mittwoch; ich verdiene aber heute keinen Brief, weil ich die früheren noch nicht beantwortet habe. Allein so träge und briefscheu ich auch bin, hat doch die Furcht, keinen Ihrer lieben Briefe mehr zu erhalten, wenn ich selber zur Correspondenz nichts beitrage, mich bewogen, wieder zur Feder zu greifen, und da Herr B. mich freundlich benachrichtigt hat, daß er morgen zu Ihnen in die Stadt fahren werde, so will ich diesen Mittwoch-Abend, anstatt denselben, wie seine früheren Namensbrüder, in Ihrer bezaubernden Gesellschaft zu verleben, dazu anwenden, an Sie zu denken und zu schreiben und Ihre Briefe wieder und wieder zu lesen. Ich bin entzückt von Ihrer Darstellung des Paradieses und von dem Lebensplane, den Sie dort ausführen wollen, und muß insbesondere den Schluß loben, daß wir in der Zwischenzeit so viel Gutes aus dieser Welt ziehen sollten, als wir nur immer können. Nach meiner Ueberzeugung könnten wir viel mehr Gutes erleben und viel weniger leiden, wenn wir uns in Acht nehmen wollten, nicht zu viel für Pfeifen auszugeben. Denn die meisten der unglücklichen Menschen, denen wir begegnen, haben sich, wie mir scheint, durch Versäumung dieser Vorsicht ihr Schicksal zugezogen. — Sie verstehen mich nicht? — Nun, Sie lieben ja Geschichtchen und werden's daher entschuldigen, wenn ich eine erzähle, die mich selbst betrifft.

Als ich ein Kind von 7 Jahren war, füllten mir an einem Festtage meine Freunde die Taschen mit Kupfergeld. Ich eilte sofort in einen Laden, wo Spielzeug feil geboten ward, und, entzückt von dem Schalle einer Pfeife, die ich auf dem Wege dahin in den Händen eines andern Knaben sah, gab ich meinen ganzen Reichthum dafür hin. Darauf kehrte ich zurück und ging pfeifend durch das ganze Haus, sehr erfreut über meinen Besitz, der aber der ganzen Familie ein Aergerniß war. Als meine Brüder und Schwestern den Handel erfuhren, den ich geschlossen hatte, belehrten sie mich, daß ich das Vierfache des Werthes für meine Pfeife gegeben habe, hielten mir vor, wie viele gute Sachen ich für das übrige Geld hätte kaufen können, und lachten mich meiner Thorheit wegen so lange aus, bis ich vor Aerger weinte und die Freude an der Pfeife durch den Kummer der Reue ganz verdrängt war.

Später jedoch ist mir der Vorfall sehr nützlich geworden, weil er einen bleibenden Eindruck in meiner Seele hinterließ, so daß ich oft, wenn ich mich versucht fühlte, etwas Unnöthiges zu kaufen, zu mir selbst sagte: „gieb nicht zu viel für die Pfeife,“ und mein Geld behielt.

Als ich heranwuchs, in die Welt kam und die Handlungen der Menschen beobachtete, glaubte ich, Viele, sehr Viele zu sehen, die zu viel für die Pfeife gaben.

Wenn ich einen Menschen sah, der zu sehr nach Hofgunst trachtete, und, um diese zu erlangen, seine Zeit in den Vorzimmern der Großen vergeudete und seine Ruhe, Freiheit und Tugend, vielleicht auch seine Freunde verlor, sagte ich zu mir selbst: „der Mann giebt zu viel für seine Pfeife."

Wenn ich sah, wie ein Anderer nach Volksgunst strebte, sich deshalb fortwährend in die politischen Händel mischte, seine eigenen Angelegenheiten darüber vernachlässigte und sich so zu Grunde richtete, sagte ich: „Er zahlt wahrlich zu viel für seine Pfeife."

Wenn ich einen Geizhals traf, der jede Behaglichkeit des Lebens, alle Freuden, Anderen Gutes zu thun, alle Achtung seiner Mitbürger und das beseligende Gefühl wohlwollender Freundschaft aufgab — um Schätze zu sammeln, sprach ich: „Armer Mann, du giebst zu viel für deine Pfeife."

Wenn mir ein Wollüstling begegnete, der jede löbliche Verbesserung seines Geistes und seines Vermögens dem bloßen Sinnenreiz aufopferte, und, um diesen zu befriedigen, seine Gesundheit zerstörte, sagte ich: „Du verirrter Mensch, du bereitest dir Qualen, anstatt Freuden, — du giebst zu viel für deine Pfeife."

Wenn ich Jemanden sehe, der den äußern Schein liebt und für schöne Kleider, schöne Wohnung, schöne Mobilien, schöne Wagen und Pferde, über sein Vermögen ausgiebt, deshalb Schulden macht und seine Laufbahn im Schuldthurm endet, spreche ich: „Ach! der hat seine Pfeife theuer, sehr theuer bezahlt."

Wenn ich sehe, daß ein schönes, sanftmüthiges Mädchen ihre Hand einem bösen, rohen Mann giebt, denke ich: „Wie schade, daß sie so viel für eine Pfeife giebt."

Kurz, ich gewahre, daß die Menschen einen großen Theil ihres Unglücks und Elends sich selbst bereiten, weil sie den Werth der Dinge irrig schätzen und „zu viel für ihre Pfeifen geben."

Doch ich sollte Mitleid haben mit diesen unglücklichen Menschen, wenn ich bedenke, daß es bei aller dieser Weisheit, mit der ich mich brüste, doch gewisse so verführerische Dinge in der Welt giebt (wie z. B. die Aepfel des Königs Johann, die glücklicherweise nicht für Geld zu haben sind), daß, wenn sie öffentlich versteigert würden, ich mich leicht durch den Ankauf zu Grunde richten und so die Erfahrung machen könnte, daß ich nochmals „zu viel für die Pfeife gegeben hätte."

IV.

Ein Mittel für Jedermann, immer Geld in der Tasche zu haben.

In unsern Tagen, da über die Seltenheit des Geldes so allgemein geklagt wird, ist es gewiß ein Liebesdienst, den Geldarmen zu zeigen, wie sie den geschwächten Beutel wieder stärken können. Ich will sie mit dem wahren Geheimniß des Geldfangens bekannt machen und mit dem sichersten Mittel, leere Taschen zu füllen und voll zu erhalten. Mit zwei einfachen Regeln ist's gethan, wenn man sie nur genau befolgt.

Erstens: laß Ehrlichkeit und Thätigkeit deine beständigen Gefährten sein, und zweitens: gieb einen Groschen weniger aus, als den reinen Ertrag deines Verdienstes.

Dann wird deine magere Tasche bald fett werden und nie wieder vor Hunger über Leibweh klagen; dann wirst du nicht mehr von Gläubigern gedrängt werden, nicht mehr aus Mangel verkümmern und vor Blöße erstarren. Der ganze Himmel wird dir heller strahlen und dein ganzes Herz vor Freude hüpfen. Darum säume nicht länger, diese Regeln zu befolgen, und sei glücklich. Verbanne den bleichen Hauch des Kummers aus deiner Seele und lebe unabhängig. Dann wirst du ein Mann sein und die Gegenwart eines Reichen dein Antlitz nicht verbergen, noch den Schmerz deiner niedrigen Lage empfinden, wenn die Söhne des Glücks zu deiner Rechten gehen; denn Unabhängigkeit, mit oder ohne Vermögen, ist ein Glück und stellt dich auf eine Stufe mit den stolzesten Rittern vom goldenen Vließ. Darum sei weise! Laß von Jugend auf Thätigkeit dir zur Seite gehen, vom frühen Morgen an, bis Abends die Stunde der Ruhe schlägt; laß Ehrlichkeit gleichsam den Athem deiner Seele sein, und wenn du Abends alle deine Ausgaben zusammenrechnest, so vergiß nie, daß ein Groschen von der Einnahme des Tages übrig sein soll. Dann wirst du den Gipfel des Erdenglücks erreichen, dann wird die Unabhängigkeit dir Schild und Panzer, Helm und Krone sein; dann wird deine Seele sich erheben und nie sich beugen vor dem seidenen Wicht, weil er reich ist und keine Beleidigung deßhalb feige hinnehmen, weil die Hand, die sich drohend erhebt, einen Ring von Diamanten trägt.

V.

Wie macht man sich glücklich?

Das Verlangen nach Glückseligkeit im Allgemeinen ist unserer Natur so eingepflanzt, daß alle Menschen dieses eine Ziel im Auge haben, ob-

gleich ihre Begriffe davon so verschieden sind, als die Wege, auf welchen sie dahin zu gelangen denken.

Uebel, als Uebel, kann nie ein Gegenstand unserer Wahl sein und wenn wir auch durch diese dazu gelangen, so können wir es doch nur unter dem Schein eines eingebildeten Guts wünschen.

Manche Dinge, die wirklich wünschenswerth sind, können in der Ueberlegung als Uebel erscheinen, aber nur in Betreff ihrer Wirkungen und Folgen, nicht als gegenwärtig von unmittelbarem Elend begleitete Uebel.

Die Vernunft stellt uns die Dinge dar, nicht nur wie sie gegenwärtig, sondern auch wie sie ihrer ganzen Natur und Tendenz nach sind; die Leidenschaft sieht nur im Lichte der Gegenwart, und wenn diese uns beherrscht, beachten wir die Zukunft nicht.

Es ist unmöglich, zur völligen, innern Zufriedenheit zu gelangen, wenn wir uns nicht so betragen, daß die Uereinstimmung und Ordnung unserer Fähigkeit und der ursprüngliche Zustand unseres Gemüths erhalten werden. Alle wahre Glückseligkeit kann, so wie alle wahre Schönheit, nur aus Ordnung hervorgehen.

So lange Leidenschaft und Vernunft in uns mit einander streiten, müssen wir, nach dem Verhältniß der Heftigkeit des Kampfes, elend sein; und wenn der Sieg errungen und die Vernunft so weit überwältigt ist, daß sie uns nur selten mit ihren Vorwürfen plagt, so ist die erkämpfte Glückseligkeit nicht die unserer vernünftigen Natur, sondern nur die Glückseligkeit der untergeordneten sinnlichen Hälfte unseres Wesens, mithin im Verhältniß zu der, welcher unsere bessere Natur fähig ist, eine sehr niedrige und um vollkommene Glückseligkeit.

Wenn wir über irgend eine unserer Leidenschaften und Neigungen, abgesehen von der Tugend, nachdenken, so wird uns bald einleuchten, daß sie mit der wahren, dauernden Glückseligkeit in gar keiner Verbindung steht. Zum Beispiel: Neid; es gehört zum eigentlichen Wesen dieser Leidenschaft, unzufrieden und beunruhigt zu sein; Stolz, — bei fast jeder Gelegenheit fühlt dieser sich gereizt und gekränkt; Habsucht, — Sorge und Angst sind ihre beständigen Gefährten; Ehrgeiz, — oft wird ihm das Unglück des Verdrusses, nie das Glück der Befriedigung, denn durch diese wächst eben seine Begierde immer mehr, und was ihm für den Augenblick behagt, dient sofort nur zur Steigerung seines unersättlichen Verlangens.

Die Leidenschaften können nie die angemessene Uebereinstimmung und Ruhe der Seelenkräfte begründen, weil sie zu sehr mit irdischen Gegenständen beschäftigt sind. Nur Gleichgiltigkeit gegen die Dinge dieser Welt, Ergebung in den Willen der Vorsehung und wohlbegründete Erwartung einer besseren Zukunft können uns zum Genuß der wahren Selbstzufriedenheit führen. Tugend ist der beste Schild gegen die vielen unvermeidlichen Uebel, denen wir ausgesetzt sind; sie ist das beste Mittel die Last der Leiden weniger drückend zu machen, und giebt uns den wahren Geschmack an den Segnungen des menschlichen Lebens.

Die Glückseligkeit entspringt unmittelbar aus dem Innern. Was außer uns ist, steht in gar keiner Verbindung mit derselben, als insofern die Erhaltung unseres Lebens und unserer Gesundheit davon abhängt.

Gesundheit des Leibes ist zwar ein nothwendiges Erforderniß zur Glückseligkeit, aber keineswegs an und für sich hinreichend, uns glücklich zu machen; sie ist nur als ein Mittel zu betrachten, als ein Umstand, ohne welchen wir nicht zum reinen, ungeschwächten Genuß der Glückseligkeit gelangen können. Tugend ist die beste Erhalterin der Gesundheit, indem sie uns vorschreibt, mäßig zu sein, und unsere Leidenschaften im Zaum zu halten, wodurch das Wohlbefinden unseres thierischen Organismus am meisten befördert wird, so daß sie das beste Mittel ist zur wahren Zufriedenheit der Seele und zugleich zur Erhaltung der Gesundheit des Leibes.

Wenn unsere Wünsche auf die Dinge dieser Welt gerichtet sind, so können sie nie befriedigt werden; geht aber unser Hauptaugenmerk auf die der künftigen Welt, so gewährt die Erwartung derselben eine unendlich höhere Befriedigung, als der Genuß der Gegenstände dieser Welt.

Wir können daher nur bei einem tugendhaften, zur Selbstzufriedenheit führenden Betragen zur Glückseligkeit gelangen; wenn unsere Handlungen nicht das Merkmal der besonnenen Beurtheilung und Ueberlegung an sich tragen, sind sie nicht die Handlungen und führen sie auch nicht zur Glückseligkeit eines freigeschaffenen vernünftigen Wesens.

VI.

Vergleichungen.

Die verschiedenen Arten Papier dienen zu mancherlei Gebrauch: für die Bedürfnisse der Mode, der Pracht und des Nutzens. Eben so mancherlei sind die Menschenarten und wenn ich mich nicht irre, so stellt jede Sorte Papier irgend eine Menschenklasse vor.

Seht dort den Stutzer! halb Flitter, halb Puder, funkelnd wie ein Toilettendöschen ist sein Zimmer. Er gleicht dem Schuldscheine, den man bei Seite legt und sorgfältig vor fremden Händen im Schreibetische bewahrt.

Handwerker, Bediente, Tagelöhner u. s. w. sind Conceptpapier von wohlfeilem Preise, weniger geschätzt, wenn gleich nützlicher, für den Arbeitstisch bestimmt, in jedem Nothfalle bei der Hand und zugänglich für jede Feder.

Der Filz, der gierig zusammenscharrt und schabt und stiehlt und betrügt und vor Hunger stirbt, um lachende Erben zu bereichern, ist grobes Packpapier, dergleichen die Krämer um Waaren wickeln, welche bessere Leute brauchen.

Der verwirrte Kopf des politischen Kannengießers sieht auf dieser Seite durchaus Recht, auf jener durchaus Unrecht; Widerspruch macht

ihn rasend, Beifall närrisch. Sein schwacher Verstand glaubt jedes Mährchen, das seinen Vorurtheilen schmeichelt; wird sein Client geschlagen, so prophezeihet er ihm Siege. Dieser Tropf gleicht der Sorte Papier, die zum Zeichen eine Narrenkappe hat.

Der Hitzkopf, dessen Blut immer siedet, mit dem ihr Händel bekommt, wenn ihr euch ihm zu sehr nähert, der keine Bewegung, keinen Wink, keinen Blick ertragen kann, wem gleicht er? Dem Seidenpapier.

Was sind unsere Dichter, gut und schlecht, reich und arm, gelesen und ungelesen? Sie und ihre Werke gehören am Ende in eine Klasse — in das Maculatur.

Seht dort das sanfte, unschuldige Mädchen! Es ist schönes, weißes Papier, ein unbeflecktes Blatt, worauf der glückliche Mann, den das Schicksal begünstigt, seinen Namen schreiben und das er für seine Bemühung nehmen kann.

Wem gleicht der große Mann, der Kleinigkeiten verschmäht, dessen Gedanken, dessen Handlungen, dessen Grundsätze sein Eigenthum und bloß nach den Gefühlen seines Herzens gebildet sind? Der reinsten, besten, köstlichsten Sorte Papier, dem ächten Royalpapier.

VII.

Eine Lehrfabel.

Es war einmal ein guter Mann, der hieß Jakob und war sehr krank. Sein Beichtvater glaubte, er werde sterben und rieth ihm, sein Haus zu bestellen und seinen Frieden mit Gott zu machen, damit ihm das Paradies nicht entgehe. Aber Jakob gab ihm zur Antwort: „Dies macht mir keine Sorge; denn diese Nacht habe ich eine Erscheinung gehabt, die mich sehr beruhigte.“ Und das war? fragte der gute Pfarrer? — „Ich befand mich, erwiderte der Sterbende, an der Thür des Paradieses unter einer Menge anderer Menschen, welche hinein wollten. St. Petrus fragte einen Jeden, von welcher Religion er sei. Der Eine antwortete: ich bin römisch-katholisch. Gut! sagte Petrus; komm herein und nimm unter den Katholiken Platz. Ein Anderer sagte: ich bin ein Reformirter. Wohl, versetzte Petrus, gehe dorthin zu den Reformirten. Endlich fragte er auch mich, von welcher Religion ich sei. „Ach,“ gab ich zur Antwort, „ich hatte keine andere Religion, als das natürliche Gesetz und die Menschenliebe.“ St. Petrus bedachte sich einen Augenblick, dann sagte er: „Komm auch herein und nimm Platz, wo du willst.“

VIII.

Bitte und Danksagung.

Bitte.

Inwiefern wir, unserer Unwissenheit halber, nicht gewiß sein können, ob Manches, was wir in den Bitten der Menschen an die Gottheit oft hören, wenn es uns nun zu Theil würde, auch wirkliches Gut sei und da ich mit Grund hoffe und glaube, die Güte meines himmlischen Vaters werde mir mein bescheiden Theil zeitlicher Güte nicht versagen, wenn ich durch ein tugendhaftes und heiliges Leben mir seine Gunst und Liebe erwerbe, so will ich nicht um derlei Dinge bitten, sondern lieber demüthig und aufrichtigen Herzens den ersten Wunsch aussprechen, er möge gnädig meinem steten Streben und Entschluß, das Laster zu meiden und die Tugend zu umfassen, beistehen. Diese Art zu flehen, wird mich zugleich feierlich meines Pflichtenumfanges erinnern.

Daß ich vor Gottesläugnerei, Gottlosigkeit und unheimlichem Frevelsinn bewahrt werde, daß ich, wenn ich zu dir mich wende, sorgfältig Unehrerbietung und Prahlerei, Förmlichkeit und verhaßte Heuchelei meide, — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich meinem Fürsten und meinem Vaterlande treu und ergeben, besorgt für sein Bestes, tapfer in seiner Vertheidigung, gehorsam seinen Gesetzen, so Verrath als Tyrannei verabscheue — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich meinen Oberen pflichtgetreu, demüthig und unterwürfig sei, Stolz, Unehrerbietigkeit und Staarsinn meide — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich meinen Untergebenen freundlich, mild, herablassend, vergebsam sei, Gnade übe, unschuldig Leidende schütze, Grausamkeit, Härte, Druck, Uebermuth, unzeitige Strenge meide — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich mich vor Verleumdung und Ehrenschmälerung wahre, Betrug und Neid, Hinterlist, Schmeichelei und Haß, Bosheit, Lüge und Undank verabscheue und meide — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich aufrichtig in Freundschaft, treu in Aufträgen, unparteiisch im Urtheil, wachsam gegen Stolz und Zorn, diese augenblickliche Tollheit, sei — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich gerecht in allem Wandel, mäßig im Vergnügen, offen und ohne Falsch, menschlich und wohlwollend sei — dazu hilf mir, o Vater!

Daß ich dankbar gegen meine Wohlthäter, großmüthig gegen meine Feinde, liebthätig und freigebig gegen die Armen, barmherzig gegen den Elenden sei — das gieb, o Vater!

Daß ich rechten und schlichten Sinnes, entschlossen in Noth, tapfer in Trübsal, pünktlich im Versprochenen, friedfertig und klug in meinem Benehmen sei — das gieb, o Vater!

Daß ich zart gegen den Schwachen, ehrerbietig gegen das Alter, gütig gegen meine Nachbarn, heiter gegen meine Gefährten, gastlich sei gegen Fremde — das gieb, o Vater!

Daß ich mich wende von List und Bevortheilen, Erpressung, Meineid und alle Verkehrtheit meide — das gieb, o Vater!

Daß ich ehrlich und offenherzig, sanft, mild, gut und frohen Muthes sei, mich über Anderer Gutes freue — das gieb, o Vater!

Daß ich stets auf Ehre und Redlichkeit halte, eine vollkommene Unschuld und ein gutes Gewissen bewahre und endlich wahrhaft tugendreich und großherzig werde — das hilf, guter Gott, hilf, o Vater!

Und da Undank eines der häßlichsten Laster ist, so werde ich nicht säumig sein, die vom Himmel mir erzeigte Gunst dankbar anzuerkennen.

Danksagung.

Für Frieden und Freiheit, für Wohnung und Kleidung, Getreide und Wein und Milch und allerlei gesunde Nahrung — dank' ich dir, guter Gott!

Für die gemeinsame Wohlthat der Luft und des Lichts, für nützliches Feuer und köstliches Wasser — dank' ich dir, guter Gott!

Für Kenntniß und Schriftwesen und alle nützliche Kunst, für meine Freunde und ihr Glück, für meine wenigen Feinde — dank' ich dir, guter Gott!

Für all' deine unzähligen Wohlthaten, für Leben und Vernunft und Gebrauch der Sprache, für Gesundheit und Freude und jede angenehme Stunde — dank' ich dir, mein guter Gott!

Geschenk für Bräute und junge Weiber.

(Aus Frhrn. v. Knigge's Schriften.)

Einleitung.

Noch ziert der Brautkranz Dein Haar, liebe Emma, noch glänzt der Segen des Priesters auf Deinem Gesichte; hehr und heiter beginnst Du Deinen Ehestand. Wer könnte daran zärtlichen Antheil nehmen, als ich, Dein Bruder, der Dich von jeher so aufrichtig liebte. Dein Vermählungstag ist mir gewiß nicht minder feierlich. Mit Glückwünschen wirst Du von allen Seiten überhäuft. Daß mein Bruderherz Dir den besten Segen vom Himmel erflehe, bist Du gewiß schon überzeugt. Möchten alle Tage Deines Ehestandes, wenn auch nicht so geräuschvoll heiter, als der heutige, doch immer in gleicher Seelenzufriedenheit verfließen. — Die Liebe Deines Wilhelm erfüllt jetzt Dein ganzes Herz; und wer wollte da an Deinem Glücke zweifeln? — Sie wird Dich selbst bei den trüben Stunden Deines Lebens trösten und erheitern. Doch, meine gute Schwester, Du verzeihst mir, wenn ich zu meinem herzlichen Glückwunsche noch eine kleine Belehrung für Dich hinzufüge, welche Dir vielleicht jetzt im ersten und größten Feuer Deiner Liebe unnöthig scheinen möchte, es aber doch, wie Dich die Zukunft lehren dürfte, nicht gewesen wäre. Auf jeden Fall aber verkennst Du gewiß meinen guten Willen nicht.

Die Liebe, meine Emma, hat das Eigene, daß sie niemals eine Ab- oder Zunahme ihres Wesens denken kann. Daß der letztere Fall bei Dir nicht mehr möglich ist, glaube ich gern; daß aber der erstere ganz unmöglich ist, kann ich Dir, Deines Appelirens ungeachtet, nicht zugeben. Es liegt in der Natur, einer jeden Leidenschaft, daß sie sich mehr oder weniger nach und nach verzehrt, je nachdem sie sorgfältiger oder sorgloser gepflegt wurde. Ist irgend der Liebe etwas gefährlich, so ist es ein durch die Gesetze gesicherter Genuß des geliebten Gegenstandes. Das ungewisse, zweifelhafte Hoffen ist es gerade, was der Liebe außer der Ehe immer neue Nahrung giebt. Die Erfahrung hat es gar zu oft bewiesen, daß selbst die feurig Liebenden in der Ehe in kurzer Zeit gegen einander erkalteten. — Doch es ist nicht mein Wille,

gute Schwester, Dich durch diese Versicherungen, so wahr sie auch sein mögen, muthlos zu machen. Höre von mir einige Rathschläge, durch deren Befolgung Du jene Fälle vermeiden kannst. Denn wisse, das Glück und die Dauer der ehelichen Liebe hängt gewiß größtentheils von dem guten und klugen Benehmen der Frau ab. Wirst Du meine folgenden Regeln bei Deinem Betragen immer vor Augen haben, so wirst Du Dich gewiß nie über Abnahme des ehelichen Glücks und der ehelichen Zärtlichkeit gegen Deinen Wilhelm beklagen dürfen. Die Erfahrung mag Dich lehren, ob ich einige Aufmerksamkeit verdiente.

Hier meine Lehren:

1) Halte Maß in Deiner Zärtlichkeit gegen Deinen Mann.

Ein Uebermaß von Liebkosungen und Zärtlichkeit kann der Liebe eben so nachtheilig werden, als der Mangel derselben. Die Liebe besteht nur dann, wenn sie immer noch etwas zu erwarten und zu hoffen hat, wenn sie noch nicht gesättigt ist, oder sich sagen muß, daß es nicht weiter gehen könne. Du wirst durch zu große Zärtlichkeit Deinen Mann gleich anfangs ordentlich bestürmen und betäuben. Er wird sie vor lauter Wonne nicht zu ertragen vermögen. Merke Dir: „Zu viel ist in keiner Sache gut." Was will derjenige den Winter anfangen, welcher den Sommer alles verzehrte? — Bedenke, daß Eure Verbindung auf Zeitlebens geschlossen ist. Sparsam, sparsam mußt Du in Deinen Gunstbezeugnungen sein. Lerne die Kunst, durch Wenig Viel zu geben. Laß Deinen Mann jeden Tropfen der Liebe einzeln genießen; gieb ihm nie so viel, daß er gesättigt nichts mehr verlange. Nein, zwar nicht hungrig, aber auch nie gesättigt darf er Dich verlassen. Wenn der Triumph des einzelnen Augenblicks dadurch etwas kleiner für Dich wird, so wird Dich die Dauer seiner Liebe dafür reichlich schadlos halten.

2) Klage nie über wirkliche oder eingebildete Kälte Deines Mannes.

Dergleichen Klagen schaden ohne zu nützen. Gerade durch dieselben kann wirkliche Kälte entstehen. Die Liebe läßt sich nicht gebieten und verträgt keinen Zwang. Gesetzt daher, das Feuer seiner jetzigen Liebe ließe nach, wie es der Natur gemäß nicht anders kommen kann, so hüte Dich wohl, ihm irgend eine Art von Vorwurf darüber zu machen. Behandele ihn im Gegentheil mit größerer Sorgfalt und Zärtlichkeit. Sei seine liebste und vertrauteste Freundin. Nicht genug, daß Freundschaft und Liebe auf's Engste verwandt sind, so ist auch im Verlauf des Lebens zwischen Eheleuten mehr Freundschaft als Liebe möglich, da sich das Feuer der Letzteren nach und nach verzehrt, jene hingegen durch nähere und längere Bekanntschaft immer mehr zunimmt. — Eine Treue, welche niemals über Zurücksetzung klagt, die immer an uns hängt, die keine Kälte von unserer Seite zu befürchten scheint,

rührt uns desto mehr. — Dazu kommt noch, daß es wirklich Augenblicke, ja wohl Tage und Wochen im menschlichen Leben giebt, wo der Mann durch Sorgen oder unangenehme Verhältnisse so beunruhigt wird, daß die sanften Empfindungen der Liebe gleichsam aus seinem Herzen verdrängt scheinen, ohne es jedoch wirklich zu sein. Sie schlummern nur. Um desto unangenehmer muß es sein, wenn zu jenen Verdrießlichkeiten noch Vorwürfe von Seiten seiner Frau kommen. — Glaube daher nicht, wenn Dich Dein Wilhelm bisweilen mit finsterer Miene ansieht, oder Dich wohl gar nöthige, Dir aber unangenehme Wahrheiten sagt, daß er Dich deswegen weniger liebe. Am wenigsten aber laß ihm dieses merken. Sollte aber seine Liebe, wie Du nicht glauben und ich nicht wünschen kann, wirklich etwas erkalten, so suche ihn weder durch kummervolle Miene, noch durch Vorwürfe, sondern durch neue Annehmlichkeiten des Verstandes und Herzens, durch ein gewisses inniges Anschmiegen, durch Seelengüte und aufmerksames Zuvorkommen seiner Wünsche wieder an Dich zu ziehen.

3) Nimm an Allem, was Deinen Mann betrifft, zärtlichen Antheil.

Du weißt nicht, wie sehr weibliche Anhänglichkeit und theilnehmende Zärtlichkeit unserer Eigenliebe schmeichelt und unserm Herzen wohl thut. Weibliche Theilnahme, mit Klugheit und Liebe gepaart, ist wahrer Balsam für das männliche Herz. Wenn uns gleich das Weib in tausend Unannehmlichkeiten nicht helfen, ja nicht einmal rathen kann, so freut es uns doch, ein Wesen zu sehen, welches mit uns fühlt. Durch diese Theilnahme, liebe Schwester, wirst Du Deinen Mann sehr an Dich fesseln. Sei seine treue Gefährtin in Freud' und Leid. Selbst wenn ihn Widerwärtigkeiten nicht ganz ohne seine eigene Schuld treffen, so versage ihm Deine Theilnahme nicht; verdoppele nicht seine eigenen Vorwürfe durch die Deinigen. Er wird diese Schonung gewiß mit Dank stillschweigend erkennen. — Hüte Dich aber auf der andern Seite, in den Fehler der Zudringlichkeit zu verfallen. Dringe nicht mit Gewalt in Deinen Mann, wenn irgend eine Runzel auf seiner Stirne sich zeigt. Es giebt kleine vorübergehende Beschwerden und Verdrießlichkeiten, welche uns erst recht unangenehm werden, wenn wir sie, ohne dazu geneigt zu sein, erst andern erzählen sollen. Verfalle ferner nicht in ein kleinliches Winseln und Klagen; zeige im Gegentheil einen gewissen Muth und denke auf Mittel, wie man helfen könne. — Endlich giebt es auch noch eine Menge an sich klein scheinender Dinge, wo Du jenen Antheil zeigen mußt. Jeder Mensch hat in seiner Lebensordnung einige Dinge, die er nicht gerne vermißt, an die er sich gewöhnt hat, z. B. gewisse Speisen, gewisse Eigenthümlichkeiten in der Einrichtung seiner Wohnung, in der Wahl und Art seiner Vergnügungen 2c. Diese suche zu erforschen und richte Dich stets nach ihnen. Betrachte Deinen Mann immer als einen Freund, welchen Du zu bewirthen hättest und dem Du Dich auf alle Weise verbinden wolltest.

4) Suche ihm sein Haus angenehm zu machen.

Ein großer Theil der Weiber ist gewiß selbst schuld, wenn sich der Mann von ihnen entfernt. Durch schlechte und unordentliche Wirthschaft, durch Mangel an Unterhaltung, durch nachlässige Kleidung ꝛc. veranlassen sie den Mann, sich außer seinem Hause zu vergnügen; und wie kann es anders kommen, als daß er sich unter jenen Umständen nicht besser befindet, wenn er seine Wohnung im Rücken hat. Dadurch wird ihm diese, nebst seiner Frau und Familie, nach und nach fremd; er entwöhnt sich von ihnen und verliert den Sinn für häusliche Freuden. Und mit diesem Verluste ist zugleich das eheliche Glück dahin. Gewöhne daher Deinen Mann an seine Wohnung, indem Du sie ihm angenehm machst, so hast Du eine Hauptstütze des ehelichen Glücks begründet. Je weniger eins ohne das andere etwas genießen kann, desto traulicher wird Euer Verhältniß werden, desto besser wird es um Euer inneres und äußeres Wohl stehen.

5) Kleide Dich immer nett und geschmackvoll; trage überhaupt die größte Sorgfalt für die Gesundheit und Schönheit Deines Körpers.

Je aufmerksamer das Mädchen und die Geliebte in diesen Punkten war, desto nachlässiger wird nicht selten die Frau. In keinem Verhältnisse hat man aber mehr Sorge für den Körper nöthig, als gerade im Ehestande. Das immerwährende Beisammensein, der Genuß, die mit den Jahren zunehmende Ruhe der Sinne und die Abnahme der körperlichen Schönheit selbst — bringen schon ohnehin eine gewisse Gleichgültigkeit hervor; um wie viel mehr muß dies aber der Fall sein, wenn noch Nachlässigkeit in der Kleidung und Mangel an nöthiger Körperkultur dazu kommt. Die obige Regel soll Dir daher so viel sagen, als: Suche Dich und Deine Reize, so viel Dir ohne Verletzung der andern Pflichten möglich ist, zu conserviren und suche sie durch weisen Gebrauch in Hinsicht der Kleidung ꝛc. immer neu und angenehm zu erhalten. Nicht Putzsucht will ich Dir rathen. Nein! Ein netter, passender Anzug ist vom Putze weit verschieden. Das Einfachste, Reinlichste und für den Körper Angemessenste putzt am meisten. Viele Weiber verfallen hier in zwei Extreme. — Im Publikum erscheinen sie zu geputzt und im Hause zu nachlässig; das Weib muß ihrem Manne vorzüglich zu gefallen suchen, und sie hat daher in Hinsicht der Behandlung und Producirung ihres Körpers ihr Raffinement mehr auf ihr Haus, als auf die Gesellschaft außer demselben zu richten. Möchte Dich eine glückliche Zukunft von der Wahrheit dieser Maxime überzeugen!

6) Suche Deinen Geist unaufhörlich zu vervollkommnen.

Bei aller Deiner Sorgfalt werden doch Deine Reize früh genug verwelken. Ohne daß ich glaube, Dein Wilhelm liebe Dich blos um

dieser willen, so ist es doch gewiß, daß, ob er jetzt gleich wonnetrunken in Deinen Armen schwelgt, die Zeit und der Genuß sein Feuer sehr kühlen werden. Dann ist es Zeit, daß Dein Geist durch seine Annehmlichkeiten und durch seine Bildung ihn mit neuen Vergnügungen unterhält und so die schwindenden ersetzt. Ein gebildeter Geist altert nie und man fühlt sich immer in seiner Atmosphäre wohl. Ein Weib, welches seine Bildung nicht fortsetzt, erschöpft sich in ihren Unterhaltungen sehr bald. Suche Dich daher in den Stunden, welche Dir bei guter Eintheilung der Zeit von Deinen häuslichen Geschäften frei bleiben, durch eine gewählte Lecture und durch Umgang mit auserlesenen geistreichen und tugendhaften Freundinnen immer mehr auszubilden, Deinen Verstand zu vervollkommnen, Dein Herz und Deine Empfindungen zu verfeinern und zu veredeln. Trachte nicht nach einem Wissen von Dingen, welche nicht für Dein Geschlecht passen, noch Dich zur höhern gelehrten Speculation hinleiten. Es ist uns nichts unerträglicher, als eine Frau, welche die Gelehrte spielen will. Jede Kenntniß muß auf Vervollkommnung Deines Hauswesens, auf das Vergnügen Deines Mannes, auf die Erziehung Deiner Kinder, auf Veredelung Deiner Weiblichkeit hinzuarbeiten streben, wenn sie Deiner Mühe werth sein soll. — Bei alledem hüte dich, in den Rathschlägen, welche Du etwa Deinem Manne ertheilst, nicht in einen belehrenden oder befehlenden Ton zu verfallen. Selbst wenn Du in manchen Sachen öfters einen hellen Blick haben solltest, darfst Du nie ein Uebergewicht des Geistes gegen Deinen Mann blicken lassen. Dies wäre gewiß für ihn zu drückend, als daß er Dich deswegen lieben sollte.

7) Verletze die Schamhaftigkeit nie um ein Haar.

Schamhaftigkeit ist die größte Zierde des Weibes; sie ist dasjenige, was ihm erst jenen alles bezaubernden Reiz giebt, ohne welchen sie bei uns zur gemeinen Natur herabsinkt. Die größte Schönheit wirkt wenig auf uns, wenn ihr Schamhaftigkeit mangelt. — Gar zu leicht kommen junge Weiber auf den Gedanken, daß sie sich nun nicht mehr zu geniren brauchten, weil sie das Ziel ihrer Wünsche erreicht hätten. Liebe Emma, ich hoffe und wünsche sehr, daß dieser Gedanke nie in Dir entstehen möge. Gerade das Weib hat es eher noch mehr als die Jungfrau nöthig, im Punkte der Scham äußerst vorsichtig zu sein. Der Mann wird mit den Reizen seiner Frau ohnehin bekannt genug, und mit der Neuheit muß auch ihre Wirkung wenigstens in Etwas geschwächt werden. Nur durch eine weise Zurückhaltung, durch ein gewisses Verstecken derselben wird seine Begierde im Zaum und Fesseln erhalten. Suche in Deinen Reden, den Anstand nie zu verletzen. Glaube nicht, daß Du über das, was Du weißt oder genossen hast, auch laut sprechen dürfest. Es giebt Dinge in der Welt, welche durch die Aussprache ihres Namens unendlich verlieren. Auch alle Anspielungen 2c., welche auf Befriedigung des Geschlechtstriebes Bezug haben, müssen ganz wegfallen. Die übrigen Modificationen der Wahrheiten wirst Du von selbst hinzufügen.

8) Ermüde Deinen Mann nicht durch unnützes Gespräch oder vielmehr Gewäsche.

Nichts ist einem Manne von Geiste unerträglicher, als jenes unnütze und unaufhörliche Gewäsch von Kleinigkeiten, Klatschereien &c. &c. Eine Frau, welche ihn damit plagt, macht ihm dadurch auch die besseren Momente ihrer Unterhaltung kraftloser, denn er wird einen gewissen Widerwillen gegen ihre Unterhaltung überhaupt fassen. Und wie viel hat sie dann schon verloren! Es können gewisse kleinliche Dinge nöthig und für den weiblichen Kreis wichtig sein, aber nur der Mann darf nicht damit belästiget werden. Dem Manne muß das Leben nothwendig sauer werden, wenn er nebst der Sorge für das Ganze auch noch solche kleinliche Dinge, für welche er von Natur einen Abscheu hat, noch in seinen Geist aufnehmen soll. Merke Dir überhaupt: Höre so wenig als möglich solche Klatschereien und erzähle sie nie wieder. Gehe nicht mit solchen Personen um, welche sich damit befassen; denn jenes Uebel ist in der That ansteckend. — Es giebt ferner Augenblicke, ja wohl Tage, im menschlichen Leben, wo man zum Sprechen und auch zum Hören nicht aufgelegt ist; man will für sich sein. Hüte Dich nun hauptsächlich an solchen Tagen, Deinem Manne zu viel vorzuplaudern. Was ihn zu einer andern Zeit amüsirte, das verursacht ihm jetzt Ekel, und der Widerwille gegen die Erzählung geht auf die Erzählerin selbst über. — Selbst wenn Du gewisse Dinge, welche man unter die eben beschriebene Rubrik zählen kann, sagen mußt, so thue es ohne Weitschweifigkeit. Ermüde nicht durch ein ewiges Aber, Einwendungen und kleinliche Bedenklichkeiten. Suche dabei so viel als möglich in der besten Laune zu erscheinen. Denn Unannehmlichkeiten werden durch üble Stimmung noch unerträglicher.

9) Mäßige Deine Launen.

Jeder Mensch hat die seinen. Und ich glaube sogar, daß uns ein Mensch ohne Launen unerträglicher wäre, als derjenige, welcher deren hat. Ich stelle nicht in Abrede, daß ein Frauenzimmer, welches so zu sagen gar keinen Willen hätte, uns bald langweilig werden würde. So wahr dies aber auch ist, eben so sehr müssen sie sich doch auch hüten, ihre Launen zu heftig und anhaltend werden zu lassen. Wenn der Mann immer von denselben gepeinigt wird, wenn er, statt bei der Frau Erholung und Aufheiterung zu finden, nur von ihren Capricen geplagt wird, dann muß er die Geduld verlieren. Gewöhne Dich daher frühzeitig zu derjenigen Selbstbeherrschung, ohne welche man weder selbst glücklich sein, noch andere glücklich machen kann.

10) Sei äußerst vorsichtig im Umgange und in der Gesellschaft fremder Mannspersonen.

Ehre und Liebe sind Blumen, welchen der leiseste Hauch schaden kann. Ein einziges Wort, eine einzige Unvorsichtigkeit kann Dich, bei

dem reinsten Herzen, in einen falschen Verdacht setzen. Erlaubst Du nur ein einziges Mal etwas, was einer Freiheit ähnlich sieht, so wird man es gewiß dafür annehmen und sich zu mehren berechtigt glauben. Durch Unvorsichtigkeit kommen oft die schuldlosesten Personen in einen üblen Ruf, welchen sie in der Folge bei aller Mühe nicht zu vertilgen im Stande sind. Selbst wenn der Mann von Deiner Reinheit und Deiner Liebe völlig überzeugt ist, wird ihm ein falscher Verdacht, in welchem Du bei Andern stündest, nicht gleichgültig sein. Halte Dich vorzüglich von zwei Gattungen von Mannspersonen entfernt. Erstlich von jenen Prahlern, welche sich gerne nie genossener Gunstbezeugungen rühmen; zweitens von grobsinnlichen und undelicaten, welche selbst die gebildetste Frau nach einer Gassendirne beurtheilen und sie so behandeln. Nichtsdestoweniger hüte Dich aber auch vor Schleichern, welche unter der Maske der Ehrfurcht und Bescheidenheit ihr Ziel nur desto sicherer verfolgen.

11) Gieb keine Gelegenheit zur Eifersucht.

Diese Regel folgt aus dem Vorhergehenden von selbst. Eifersucht ist ein Funken, welcher mit aller Mühe nicht sogleich ausgelöscht werden kann, wenn er einmal zündete. Merke Dir: sobald Dein Mann Dich bewachen muß, so steht der Verlust seiner Liebe auf dem Spiele; denn er zweifelt an der Deinigen. Du machst ihm Unruhe. Ich kann es daher durchaus nicht billigen, wenn Weiber sich an der Eifersucht ihrer Männer ordentlich weiden und sie absichtlich zu erregen suchen. Der Schein thut oft so viel als Wirklichkeit. Es kann ein unglücklicher Zufall hinzukommen und die schon entbrannte Eifersucht verwandelt sich im Kopfe des Mannes zur unbezweifelten Gewißheit von der Untreue seiner Frau, wenn auch diese unschuldig wäre. — Thue vielmehr im Gegentheil alles, was ihm Deine Treue versichern kann, was ihm sogar den Gedanken an die Möglichkeit eines Fehlers benimmt. Ein Schatz, welchen man immer bewachen und vor Dieben sichern muß, quält uns mehr, als daß er uns Freude macht.

12) Tadle seine Fehler nicht bitter.

Ich glaube nicht, daß Dich die Liebe so sehr eingenommen haben wird, um nicht auch die etwaigen Fehler Deines Wilhelms zu bemerken. Glaube mir, liebe Schwester, Du wirst sie in der Folge, wenn die Leidenschaft sich abgekühlt hat, noch mehr bemerken. Hüte Dich aber ja, sie bitter zu tadeln. Durch Güte und sanfte Bitten vermag das Weib alles über uns; nichts durch Bitterkeit und befehlenden Ton. Unser Ehrgefühl und unsere angeborene Herrschsucht wird dadurch zu sehr beleidigt, als daß wir ihn ertragen könnten. Du kannst, Du mußt die Fehler Deines Mannes zu verbessern suchen; es ist die Pflicht der Eheleute, an ihrer gegenseitigen Vervollkommnung gemeinschaftlich zu arbeiten; aber thue es nur mit Weisheit. — Daß Du ihn überhaupt auf keine Weise in Gegenwart fremder Personen tadeln wirst, traue ich Deiner Discretion von selbst zu. Hüte Dich aber auch, insgeheim es zu übertreiben, oder alles auf ein Mal zu thun. Zu dem allen mußt Du

genau auf die guten und bösen Tage merken. Was wir heute mit Lächeln anhören, das reizt uns morgen vielleicht zum Zorn. Sehr weise sagt daher der alte Sittenlehrer Sirach: Strafe und Lehre muß man zur rechten Zeit üben.

13) Suche in Deine Gunstbezeugungen Abwechselung zu bringen.

Ein ewiges Einerlei, wenn es uns auch anfangs hoch beglückte, ermüdet doch zuletzt. Abwechselung und Entziehung ist daher die Würze des Genusses. Wenn Du Deine Gunstbezeugungen und Liebkosungen anfangs zu freigebig giebst, so wirst Du bald Mangel haben. Je mehr der Mensch bekommt, desto mehr will er noch haben. Der Genuß duldet keinen Stillstand, sondern will von Grad zu Grad steigen. Gieb daher heute wenig und laß morgen mehr hoffen. Morgen gieb vielleicht nicht mehr, aber unter veränderten Umständen ꝛc. Laß Deine Reize nie vereinigt in ihrer ganzen Kraft wirken, sondern führe mehr einen nach dem andern vor. Das Erstere würde betäuben und sättigen. Ein kleines Nachdenken oder Raffinement über dies alles wird Dir durch die Liebe Deines Mannes reichlich belohnt werden. Je älter Du wirst, desto mehr hast Du dies nöthig. Eine feine Koketterie ist Salz in der Ehe, ohne welche der gegenseitige Genuß sehr viel verliert. Um auf die nöthige Abwechselung zu denken, studire die Neigungen, den Geschmack Deines Mannes. Was ihn am meisten fesselt, das gieb nur bisweilen. In Summa: Gieb nie, ohne daß er es sucht: gieb so viel, daß er zwar befriedigt, aber nicht übersättigt werde; gieb immer so, daß er noch mehr wünscht und überzeugt ist, daß Du noch mehr geben kannst.

14) Mische Dich nicht in die Geschäfte Deines Mannes.

Es ziemt dem Weibe nicht, die männlichen und dem Manne nicht, die weiblichen Geschäfte zu besorgen. Der erstere Fall findet sich jedoch häufiger, als der letztere. Hüte Dich, in diesen Fehler zu verfallen. Gesetzt auch, daß weiblicher Rath in einigen Fällen bei männlichen Geschäften nicht zu verachten wäre, so ist doch ihr Gesichtskreis in den meisten zu beschränkt und zu kleinlich, als daß man im Allgemeinen eine Einmischung erlauben dürfte. Zeige daher zwar an allem herzliche, innige Theilnahme, suche die Falten seiner Stirne zu erheitern, aber dringe nicht auf ein umständliches Detail seines Mißmuthes; es wäre denn, daß er es Dir freiwillig gäbe. Auch dann rathe sehr mit Bescheidenheit und gieb Deinen Rathschlägen kein zu großes Gewicht. — Eine Frau erniedrigt den Mann immer, wenn sie den Mentor vorstellt. Wenn er nicht ganz blödsinnig oder vor Liebe blind ist, so wird er es gewiß mehr oder weniger auf eine unangenehme Art fühlen.

15) Sei nicht der Schatten des Mannes.

Gewisse Weiber sind dies aus allzugroßer Liebe und Anhänglichkeit. Sie begleiten ihn auf allen Tritten und Schritten. Meistentheils liegt Eifersucht im Hintergrunde. Dieses unaufhörliche Gängeln wird dem

Manne in kurzer Zeit zur Last, und er wünscht seine Gefährtin wohl gar hinweg. Wie viel muß da nothwendig die Frau verlieren! Allzuviel schadet in jeder Sache. Sei daher nur um Deinen Mann, wenn er Deiner nöthig hat, oder Dich darum bittet. Biete Dich ihm nicht zur Gesellschafterin an, wenn er Besuche abstattet. Mache, daß er Dich darum bittet. Und wie kannst Du dies? Wenn Du ihm Deine Gesellschaft jederzeit recht angenehm machst, auf alle Art zu erheitern suchst, wenn Du nicht, wie manche Weiber, blos von ihm unterhalten sein willst, sondern auch ihm etwas wiedergiebst.

16) Betrachte Deinen Mann immer als Deinen Geliebten.

Man verwechselt nur zu oft das Wort Mann mit Herrscher, Gebieter, Vorgesetzter. Lieber denke man sich ihn als Geliebten. Diesem sucht man immer zu gefallen, man studirt seine Neigungen, kommt ihm zuvor, zeigt in seiner Gegenwart das Herz und den Geist auf die vortheilhafteste Weise, kleidet sich sorgfältig, sucht sich in seinem Besitze und in seiner Gunst immer mehr zu befestigen; welch' ein Abstand zwischen diesem und einem Ehemanne, Hausherrn! — Dächten sie und behandelten die Weiber ihre Männer als ihre Liebhaber — gewiß es würden mehr glückliche Ehen sein. — Frage Dich daher immer: würdest Du dies, jenes auch gegen Deinen Geliebten thun? — Glaube mir, liebe Schwester, wenn Du es nöthig hattest, dem Geliebten zu gefallen zu suchen, so hast Du es noch weit mehr dem Ehemanne. Deine Aufmerksamkeiten auf Dich und auf ihn müssen sich deswegen eher vermehren, als vermindern. — Halte seine Gefälligkeiten, seine Liebe nicht für Schuldigkeit oder für Pflicht, weil er Dein Ehemann ist, denn dann bist Du am ersten in Gefahr, sie zu verlieren.

17) Schicke Dich in seine Liebhabereien.

Jeder Mensch hat die seinigen. Sie sind die Steckenpferde des Greises. So wie das Kind am Spielzeuge, eben so hängt der Mensch an gewissen Lieblings-Gegenständen. Diese bei Deinem Manne zu bemerken, wird Dir nicht schwer werden. Wohl Dir, wenn sie unschädlich sind! Sollten sie dies aber nicht sein, so verfahre wenigstens sehr behutsam und gehe nicht zu rasch, wenn Du ihn davon entwöhnen willst. Gieb ihm auch immer etwas Anderes. Verlange also nicht, daß er nur an alle demjenigen Vergnügen finde, was Dir gefällt. Trachte jedoch dahin, eure Vergnügungen immer auf Einen Gegenstand zu richten, immer jede Sache miteinander zu genießen. Dies ist der erste und sicherste Weg, wie Du die Neigungen Deines Mannes nach Deinem Willen lenken kannst, durch den es Dir möglich wird, seinen Sinn von gewissen Gegenständen ab- und auf andere hinzulenken.

18) Erziehe Deine Kinder gut.

Ein Weib, welches ihre Kinder sorgfältig erzieht, ist in den Augen ihres Mannes und in denen eines jeden vernünftigen Menschen eine

achtungswerthe Person. Gute Kinderzucht ist eine vorzügliche Quelle häuslicher Freuden. — Die Sorge für dieselbe liegt, besonders in den früheren Jahren, Dir vorzüglich ob. Vernünftige Erziehung der Kinder entfernt nicht nur tausend Unannehmlichkeiten im Ehestande, sondern bringt auch tausend Freuden mit sich, und Kinder sind das stärkste Band der Liebe.

19) Zeige keine Kälte, wenn Dir Dein Mann eine Freude zu machen sucht.

Es ist nichts unausstehlicher, als wenn uns ein Mensch mit Kälte entgegen kommt, wenn wir ihm Freude machen wollen. Das Mißvergnügen, welches man darüber empfindet, läßt sich nicht sobald vertilgen. Ahme daher nicht jenen Weibern nach, welche ein Geschenk, eine ungewöhnliche Liebkosung, eine heimliche Freude ihres Mannes mit frostiger Miene als schuldigen Tribut annehmen. Sie verlieren dadurch viel. Bei der uneigennützigsten Gabe liegt doch der feine, aber gewiß sehr natürliche und verzeihliche Egoismus zum Grunde, daß man sich freuen will, indem man dem Andern Freude macht.

20) Plage ihn nicht durch Eifersucht.

Durch grundlose und übertriebene Eifersucht machst Du Dich Deinem Manne lästig, und bewirkst vielleicht gerade dadurch, daß Du dann wirklich Ursache hast, es zu sein. Eifersucht ist eine Art von Zwang, sie setzt ein gewisses Band voraus; die Liebe aber will Freiheit. Betrage Du Dich immer so, daß Du nie Veranlassung oder den Wunsch in ihm rege machst, eine noch liebere Freundin, als Du bist, zu besitzen. Und merkst Du ja einmal, daß seine Neigung schwankte, so suche ihn stillschweigend durch verdoppelte Gefälligkeit und kluge Liebe an Dich zu ziehen.

21) Störe nicht durch kleinliche Dinge die Augenblicke der Herzensergießung.

Es giebt Augenblicke im Leben und auch in der Ehe, wo das Herz gleichsam einen höhern Schwung nimmt, wo es zu traulicher Mittheilung ganz vorzüglich gestimmt ist, wo man in der höchsten Freude die ganze Welt liebend umarmen möchte, wo das Herz von Gefühlen überwallt. Hüte Dich in solchen Augenblicken von kleinlichen, ökonomischen Dingen &c. zu sprechen. Sie stören unsere Begeisterung, sie stoßen uns wieder in das niedere Erdenleben. Auch selbst gute Weiber fallen oft in diesen Fehler. Man verzeiht aber lieber einen andern Fehler in der Wirthschaft, als solchen Mangel an Mitgefühl.

Möchtest Du, liebe Emma, diese wenigen Winke recht benutzen. Ungeachtet der kunstlosen Sprache möchten sie doch mehrere Winke zu Deinem künftigen Besten enthalten. Dann würde ich mich sehr freuen, denn dann hätte auch mein kleines Brautgeschenk, welches ich Dir hierdurch gemacht, einen Werth gehabt.

Die Spinnstube*).

Eine Osnabrücksche Geschichte.

Selinde wir wollen sie nur so nennen, ihr Taufnahme war sonst Gertraud, war die älteste Tochter redlicher Eltern, und von Jugend auf dazu gewöhnt worden, das Nöthige und Nützliche allein schön und angenehm zu finden. Man erlaubt ihr jedoch, so viel als möglich, alles Nothwendige in seiner größten Vollkommenheit zu haben. Ihr Vater, ein Mann von vieler Erfahrung, hatte sie in Ansehung der Bücher auf ähnliche Grundsätze eingeschränkt. Die Wissenschaften, sagte er oft, gehören zum Ueppigen der Seele; und in Haushaltungen oder Staaten, wo man noch mit dem Nothwendigen genug zu thun hat, muß man die Kräfte der Seelen besser nützen. Selinde selbst schien von der Natur nach gleichen Regeln gebauet zu sein, und alles Nothwendige in der größten Vollkommenheit zu besitzen.

Die ganze Haushaltung bestand ebenso. Wo die Mutter von einer bessern Art Kühe oder Hühner hörte, da ruhete sie nicht eher, als bis sie daran kam.

Man fand das schönste Gartengewächse nur bei Selinden. Ihre Rüben gingen den märkischen weit vor, und der Bischof hatte keine andere Butter auf seiner Tafel, als die von ihrer Hand gemacht war. Was man von ihrer Kleidung sehen konnte, war klares oder dichtes Linnen, ungestickt und unbesetzt; jedoch so nett von ihr gesäumt, daß man in jedem Stiche eine Grazie versteckt zu sehen glaubte. Das einzige, was man an ihr Ueberflüssiges bemerkte, war ein Haideblümchen in den lichtbraunen Locken. Sie pflegte aber diesen Staat damit zu entschuldigen, daß es der einzige wäre, welchen sie jemals zu machen gedächte, und man konnte denselben um so viel eher gelten lassen, weil sie die Kunst verstand, diese Blumen so zu trocknen, daß sie im Winter nichts von ihrer Schönheit verloren.

In ihrem Hause war Eingangs zur rechten Hand ein Saal oder eine Stube, welches man so genau nicht unterscheiden konnte. Vermuthlich war es ehedem ein Saal gewesen. Jetzt ward er zur Spinnstube

---

*) Aus Möser's patriot. Phantasien.

gebraucht, nachdem Selinde ein helles, geräumiges und reinliches Zimmer mit zu den ersten Bedürfnissen ihres Lebens rechnete. Aus derselben ging ein Fenster auf den Hühnerplatz; ein anderes auf den Platz vor der Thüre, und ein drittes in die Küche, der Kellerthür gerade gegenüber. Hier hatte Selinde manchen Tag ihres Lebens arbeitsam und vergnügt zugebracht, indem sie auf einem dreibeinigen Stuhle, (denn einen solchen zog sie dem vierbeinigen vor, weil sie sich auf demselben, ohne aufzustehen und ohne alles Geräusch auf das geschwindeste herumdrehen konnte) mit dem einen Fuße das Spinnrad und mit dem andern die Wiege in Bewegung erhalten, mit einer Hand den Faden und mit der andern ihr Buch regiert, und die Augen bald in der Küche und vor der Kellerthür, bald aber auf dem Hühnerplatze oder vor der Hausthür gehabt hatte. Oft hatte sie auch zugleich auf ihre Mutter im Kindbette Acht gehabt, und die spielenden Geschwister mit einem freudigen Liede ermuntert. Denn das Kindbette ward zu der Zeit noch in einem Durtich (dortoir) gehalten, wovon die Staatsseite in die Spinnstube ging und mit schönem Holzwerk, welches Pannel hieß, nun aber minder glücklich*) Boiserie genannt wird, gezieret war. Desgleichen hatten die Eltern ihre Kinder noch mit sich in der Wohnstube, um selbst ein wachsames Auge auf sie zu haben. Ueber dem Durtich war der Hauptschrank, worin die Briefschaften, die Becher und andere Erbschaftsstücke verwahret waren; und auch diesen hatte Selinde zugleich vor Dieben bewahrt.

Wann die langen Winter-Abende herankamen, ließ sie die Hausmägde, welche sich daher ebenfalls überaus reinlich halten mußten, mit ihren Rädern in die Spinnstube kommen. Man sprach sodann von allem, was den Tag über im Hause geschehen war, wie es im Stalle und im Felde stünde, und was des andern Tages vorzunehmen sein würde. Die Mutter erzählte ihnen auch wohl eine lehrreiche und lustige Geschichte, wenn sie haspelte. Die kleinen Kinder liefen von einem Schoße zum andern, und der Vater genoß des Vergnügens, welches Ordnung und Arbeit gewähren, mittlerweile er seine Hände bei einem Fisch- oder Vogelgarn beschäftigte und seine Kinder durch Fragen und Räthsel unterrichtete. Bisweilen ward auch gesungen, und die Räder vertraten die Stelle des Basses. Um alles mit wenigem zu sagen: so waren alle nothwendigen Vorrichtungen in dieser Haushaltung so verknüpft, daß sie mit dem mindesten Zeitverlust, mit der möglichsten Ersparung überflüssiger Hände und mit der größten Ordnung geschehen konnten; und die Spinnstube war in ihrer Anlage so vollkommen, daß man durch dieselbe auf einmal so viele Absichten erreichte, als möglicher Weise erreicht werden konnten.

Nicht weit von dieser glücklichen Familie lebte Arist, der einzige Sohn seiner Eltern, und der frühe Erbe eines ziemlichen Vermögens. Als ein Knabe und hübscher Junge war er oft zu Selinden in die

---

*) Pannel, ouvrage a pans, oder Stückelarbeit, wovon auch das Wort Pfennig als das erste Stück eines Schillings seinen Ursprung hat, drückt die Sache unstreitig besser aus, als boiserie.

Spinnstube gekommen und hatte manche schöne Birne darin gegessen, welche sie ihm geschält hatte. Nach seiner Eltern Tode aber war er auf Reisen gegangen und hatte die große Welt in ihrer ganzen Pracht betrachtet. Er verstand die Baukunst, hatte Geschmack und einen natürlichen Hang zum Ueberflüssigen, welchen er in seiner ersten Jugend nicht verbergen konnte, da er schon nicht anders, als mit einem Federhute in die Kirche gehen wollte. Man wird daher leicht schließen, daß er bei seiner Wiederkunft jene eingeschränkte Wirthschaft nicht von ihrer besten Seite betrachtet und die Spinnstube seiner Mutter in einen Vorsaal verändert habe. Jedoch war er nichts weniger als verderbt. Er war ein billiger und vernünftiger Mann geworden, und sein einziger Fehler schien zu sein, daß er die edle Einfalt als etwas Niedriges betrachtete und sich eines braunen Tuches schämte, wenn andere in goldgesticktem Scharlach über ihn triumphirten.

Seine Eltern hatten seine frühe Neigung zu Selinden gern gesehen, und die ihrigen wünschten ebenfalls eine Verbindung, welche allen Theilen eine vollkommene Zufriedenheit versprach. Seinen Wünschen setzte sich also nichts entgegen; und so viele Schönheiten als er auch auswärts gesehen hatte, so war ihm doch nichts vorgekommen, welches ihre Reizungen übertroffen hätte. Er widerstand daher nicht lange ihrem mächtigen Eindruck und der Tag zur Hochzeit ward von den Eltern mit derjenigen Zufriedenheit angesetzt, welche eine ausgesuchte Ehe unter wohlgerathenen Kindern insgemein zu machen pflegt. Allein so oft Arist seine Braut besuchte, fand er sie in der Spinnstube, und er mußte manchen Abend die Freude, seine Geliebte zu sehen, mit dem Verdruß, zwischen Rädern und Kindern zu sitzen, erkaufen.

Er konnte sich endlich nicht enthalten, einige satyrische Züge gegen diese altväterische Gewohnheit auszulassen. Ist es möglich, sagte er einstmal gegen den Vater, daß Sie unter diesem Gesumse, unter dem Geplauder der Mägde und unter dem Lärm der Kinder so manchen schönen Abend hinbringen können? In der ganzen übrigen Welt ist man von der alten deutschen Gewohnheit, mit seinem Gesinde in einem Rauche zu leben, zurück gekommen, und die Kinder können unmöglich edle Gesinnungen bekommen, wenn sie sich mit den Mägden herum zerren. Ihre Denkungsart muß nothwendig schlecht und ihre Aufführung nicht besser gerathen. Ueberall wo ich in der Welt gewesen, haben die Bedienten ihre eigene Stube; die Mägde haben die ihrige besonders; die Kammerjungfer sitzt allein; die Töchter sind bei der Französin; die Knaben bei dem Hofmeister; der Herr vom Hause wohnt in einem und die Frau im andern Flügel. Blos der Eßsaal nebst einigen Vorzimmern dienen zu gewissen Zeiten des Tages, um sich darin zu sehen und zu versammeln. Und wenn ich meine Haushaltung anfange, so soll die Spinnstube gewiß nicht im Corps de logis wieder angelegt werden.

, Mein lieber Arist, war des Vaters Antwort, ich habe auch die Welt gesehen und nach einer langen Erfahrung gefunden, daß Langeweile unser größter Feind und eine nützliche Arbeit unsere dauerhafteste Freundin sei. Da ich auf das Land zurück kam, überlegte ich lange, wie ich mit meiner Familie meine Zeit für mich ruhig und vergnügt hinbringen wollte. Die Sommertage machten mich nicht verlegen.

Allein die Winterabende fielen mir desto länger. Ich fing an zu lesen und meine Frau nähte. Im Anfang ging alles gut. Bald aber wollten unsere Augen diese Anstrengung nicht aushalten, und wir kamen oft zu dem Schlusse, daß das Spinnen die einzige Arbeit sei, welche ein Mensch bis ins höchste Alter ohne Nachtheil seiner Gesundheit aushalten könnte. Meine Frau entschloß sich also dazu; und nach und nach kamen wir zu dem Plan, welcher ihnen so sehr mißfällt. Dies ist die natürliche Geschichte unsers Verfahrens. Nun lassen Sie uns auch ihre Einwürfe als Philosophen betrachten.

In meiner Jugend diente ich unter dem General Montecuculi. Wie oft habe ich diesen Helden in regnerischen Nächten auf den Vorposten sich an ein schlechtes Wachfeuer niedersetzen, aus einer versauerten Flasche mit den Soldaten trinken und ein Stück Commisbrod essen sehen? Wie gern unterredete er sich mit jedem Gemeinen? Wie aufmerksam hörte er oft von ihnen Wahrheiten, welche ihm von keinem Adjutanten hinterbracht wurden? Und wie groß dünkte er sich nicht, wenn er in der Brust eines Gemeinen Muth, Geduld und Vertrauen erwecket hatte? Was dort der Feldherr that, das thue ich in meiner Haushaltung. Im Kriege sind einige Augenblicke groß, in der Haushaltung alle und es muß keiner verloren werden. Sollte nun aber wohl dasjenige, was den Helden größer macht, den Landbauer beschimpfen können? Ist der Ackerbau minder edel, als das Kriegshandwerk? Und sollte es vornehmer sein, sein Leben zu vermiethen, als sein eigner Herr zu sein und dem Staate ohne Sold zu dienen? Warum sollte ich also nicht mit meinem Gesinde wie Montecuculi mit seinen Soldaten umgehen?

Ein gesunder und reinlicher Mensch hat von der Natur ein Recht, ein starkes Recht, uns zu gefallen. Der Ehrgeizige braucht ihn; die Wollust sucht ihn; und der Geiz verspricht sich alles von seinen Kräften. Ich habe allezeit gesundes und reinliches Gesinde, und bei der Ordnung, welche wir in allen Stücken halten, fällt es uns nicht schwer, es wohl zu ernähren und gut zu kleiden. Das Kleid macht nicht blos den Staatsmann, es macht auch eine gute Hausmagd, und es kann Ihnen, mein lieber Arist, nicht unbemerkt geblieben sein, daß der Zuschnitt ihrer Mützen und Wämser ihnen eine vorzügliche Leichtigkeit, Munterkeit und Achtsamkeit gebe. Ich erniedrige mich nicht zu ihnen; ich erhebe sie zu mir. Durch die Achtung, welche ich ihnen bezeige, gebe ich ihnen eine Würde, welche sie auch im Verborgenen zur Rechtschaffenheit leitet. Und diese Würde, dieses Gefühl der Ehre dienet mir besser, als andern die Furcht vor dem Zuchthause. Wenn sie des Abends zu uns in die Stube gelassen werden, haben sie Gelegenheit, manche gute Lehre im Vertrauen zu hören, welche sich nicht so gut in ihr Herz prägen würde, wenn ich sie ihnen als Herr im Vorübergehen mit einer ernsthaften Miene sagte. Durch unser Betragen gegen sie sind sie versichert, daß wir es wohl mit ihnen meinen und sie müßten sehr unempfindliche Geschöpfe sein, wenn sie sich nicht darnach besserten. Ich habe zugleich Gelegenheit, ohne von meiner Arbeit aufzustehen und meine Zeit zu verlieren, von ihnen Rechenschaft wegen ihrer Tagesarbeit zu fordern und ihnen Vorschriften auf den künftigen Morgen zu geben. Meine Kinder hören zugleich, wie der Haushalt geführet und jedes

Ding in demselben angegriffen werden muß. Sie lernen gute Herren und Frauen werden. Sie gewöhnen sich zu der nothwendigen Achtsamkeit auf Kleinigkeiten, und ihr Herz erweitert sich bei Zeiten zu den christlichen Pflichten im niedrigen Leben, wozu sich andere sonst mehr aus Stolz, als aus Religion herablassen. Ordentlicher Weise aber lasse ich meine Kinder mit dem Gesinde nicht allein. Wenn es aber von ohngefähr geschieht, so habe ich weniger zu fürchten, als andere, deren Kinder mit einem verachteten Gesinde verstohlene Zusammenkünfte halten. Ich muß aber dabei bemerken, daß ich meine Kinder hauptsächlich zur Landwirthschaft und zu derjenigen Vernunft erziehe, welche die Erfahrung mit sich bringt. Von gelehrten Hofmeistern lernen tausend die Kunst, nach einem Modell zu denken und zu handeln. Aufmerksamkeit und Erfahrung aber bringen nützliche Originale, oder doch brauchbare Copien hervor.

Arist schien mit einiger Ungeduld das Ende dieser langen Rede zu erwarten und vielleicht hätte er Selindens Vater in manchen Stellen unterbrochen, wenn der Ernst, womit diese ihrem Vater zuhörte, ihn nicht behutsam gemacht hätte. Es ist einem jeden nicht gegeben, fiel er jedoch hier ein, sich mit seinem Gesinde so gemein zu machen und ich glaube, man thut allezeit am besten, wenn man es in gehöriger Ehrfurcht und Entfernung hält. Alle Menschen sind zwar von Natur einander gleich. Allein unsere Umstände wollen doch einigen Unterschied haben und es ist nicht übel, solchen durch gewisse äußerliche Zeichen in der Einbildung der Menschen zu unterhalten. Mit eben den Gründen, womit Sie mir die Spinnstube anpreisen, könnte ich Ihnen die Dorfschänke rühmen. Und vielleicht bewiese ich Ihnen aus der Geschichte des vorigen Jahrhunderts, daß verschiedene Kaiser und Könige, wenn ihnen die allezeit in einerlei Gemüthsuniform erscheinenden Hofleute Langeweile verursacht, sich oft in einem Bauernhause gelabet und ihren getreuesten Unterthanen unerkannter Weise zugetrunken haben.

Und Sie wollten dieses verwerfen? versetzte Selindens Vater mit einem edlen Unmuthe. Sie wollten eine Handlung lächerlich machen, welche ich für die gnädigste des Königs halte? Kommen Sie, fuhr er fort, ich habe hier noch ein Buch, welches ich oft lese. Dieses ist Homer. Hier hören Sie (und in dem Augenblicke las er die erste Stelle, so ihm in die Hand fiel): „Der alte Nestor zitterte ein wenig, aber Hector kehrte sich an nichts.“ Welch eine natürliche Schilderung! rief er aus. Wie sanft, wie lieblich, wie fließend ist diese Schattirung in Vergleichung solcher Gemälde, worauf der Held in einem einfarbigen Purpur steht, den Himmel über sich einstürzen sieht und den Kopf an einer poetischen Stange unerschrocken in die Höhe hält? Wodurch war aber Homer ein solcher Maler geworden? Wahrlich nicht dadurch, daß er alles in einen prächtigen, aber einförmigen Modeton gestimmt und sich in eine einzige Art von Nasen verliebt! Nein, er hatte zu seiner Zeit die Natur überall, wo er sie angetroffen, studirt. Er war auch unterweilen in die Dorfschänke gegangen und der schönste Ton seines ganzen Werks ist dieser, daß er die Mannichfaltigkeit der Natur in ihrer wirklichen und wahren Größe schildert und durch übertriebene Vergrößerungen oder Verschönerungen sich nicht in Gefahr setzt, statt

hundert Helden nur einen zu behalten. Er ließ der Helene ihre stumpfe Nase, ohne ihr den schönen Hügel darauf zu setzen und Penelopen ließ er in der Spinnstube die Aufwartung ihrer Liebhaber empfangen.

Arist wollte eben von dem Durtich sprechen, welcher beim Homer wie ein Vogelbauer in die Höhe gezogen wird, damit die darin schlafenden Prinzen nicht von den Ratzen oder andern giftigen Thieren angegriffen würden. Allein der Alte ließ ihn nicht zum Worte kommen und sagte nur noch: Ich weiß wohl, die veredelten, verschönerten, erhabenen und verwöhnten Köpfe unserer heutigen Welt lachen über dergleichen Gemälde. Allein mein Trost ist: Homer wird in England, wo man die wahre Natur liebt und ihr in jedem Stande Gerechtigkeit widerfahren läßt, mehr gelesen und bewundert, als in dem ganzen übrigen Theile von Europa, und es gereicht uns nicht zur Ehre, wenn wir mit dem niedrigsten Stande nicht umgehen können, ohne unsere Würde zu verlieren. Es giebt Herren, welche in einer Dorfschänke am Feuer mit vernünftigen Landleuten, die das ihrige nicht aus der Encyclopädie, sondern aus Erfahrung wissen und aus eigenem Verstande, wie aus offenem Herzen reden, allezeit größer sein werden, als orientalische Prinzen, die, um nicht klein zu scheinen, sich einschließen müssen. Wenn wir dächten, wie wir denken sollten, so müßte uns der Umgang mit ländlichen, unverdorbenen und unverstellten Originalen ein weit angenehmeres Schauspiel geben, als die Bühne, worauf einige abgerichtete Personen ein auswendig gelerntes Stück in einem geborgten Affekt daher schwatzen.

Wie Selinde merkte, daß ihr Vater eine Wahrheit, welche er zu stark fühlte, nicht mehr mit der ihm sonst eigenen Gelassenheit ausdrückte, unterbrach sie ihn damit, daß sie sagte, sie würde sich's von Aristen als die erste Gefälligkeit ausbitten, daß er seiner Mutter Spinnstube wieder in den vorigen Stand setzen ließe. Und sie begleitete diese ihre Bitte mit einem so sanften Blick, daß er auf einmal die Satyre vergaß und ihr unter einer einzigen Bedingung den vollkommensten Gehorsam versprach. Selinde wollte zwar anfangs keine Bedingung gelten lassen, doch sagte sie endlich: Die Bedingungen eines geliebten Freundes können nichts widriges haben und ich weiß zum Voraus, daß sie zu unserm gemeinschaftlichen Vergnügen sein werde. Arist erklärte sich also und es ward von allen Seiten gut gefunden, daß Selinde ein Jahr nach ihres Mannes Phantasie leben und alsdann dasjenige geschehen sollte, was sie beiderseits wünschen würden. Jeder Theil hoffte in dieser Zeit den andern auf seine Seite zu ziehen.

Der Hochzeitstag ging fröhlich vorüber und wenn gleich Arist sich an demselben in seiner schönsten Größe zeigte, so bemerkte man doch auf der andern Seite nichts, was man Ueberfluß nennen konnte. Selindens Vater kleidete alle Arme im Dorfe neu, nur sich selbst nicht, weil sein Rock noch völlig gut war. Er gab nicht mehr, als drei gute Speisen und ein gutes Bier, welches im Hause gemacht war. Denn der Wein war damals noch keine allgemeine Mode und es hatte sich kein Leibarzt beifallen lassen, der Braunahrung zum Nachtheil das Wasser gesunder zu finden. Die Braut trug ihr Haideblümchen und die liebenswürdige Sittsamkeit war das durchscheinende Gewand vieler

edlen und mächtigen Reizungen. Sie war weiß und nett ohne Pracht. Des andern Morgens aber erschien sie nach der Abrede in unaussprechlichen Kleidungen. Denn die Zeit hat die Modenamen aller Kopfzeuge, Hüllen und Phantasien, welche zu der Zeit zum Putz eines Frauenzimmers gehörten, längst in Vergessenheit kommen lassen. Und wenn sie solche auch erhalten hätte, so würde man sie doch eben so wenig verstehen, als dasjenige, was man in der Limburger Chronik von gemützerten, geflützerten, verschnittenen und verzattelten, von kleinspalt, kogeln, sorkett und disselsett lieset.

Selinde, die alles, was sie war, jederzeit aus Ueberlegung war, spielte ihre neue Rolle wirklich schöner, als wenn sie solche gelernt hätte. Sie stand spät auf, saß bis um neun Uhr am Kaffeetische, putzte sich bis um zwei, aß bis um viere, spielte bis achte, setzte sich wieder zu Tische bis zehne, zog sich aus bis um zwölfe und schlief wieder bis achte; und in diesem einförmigen Zirkel verfloß der erste Winter in einer benachbarten Stadt, wohin sie sich nach der Mode begeben hatten.

Wie der folgende Winter sich näherte, fing Arist allmählig an, sich Ueberlegung zu machen. Sein ganzes Hausgesinde hatte sich nach seinem Muster gebildet. In der Haushaltung war vieles verloren, vieles nicht gewonnen und in der Stadt ein Ansehnliches mehr als sonst verzehrt. Er mußte sich also entschließen, auf dem Lande zu bleiben, wofern er seine Wirthschaft in Ordnung halten wollte. Selinde hatte ihm bis dahin noch nichts gesagt. Denn auch dieses hatte er sich bedungen. Allein nunmehr, da das Probejahr zu Ende ging, schien sie allmählig mit einem Blicke zu fragen, wiewohl mit aller Bescheidenheit und nur so, daß man schon etwas auf dem Herzen haben mußte, um diesen Blick zu verstehen.

Zur Zeit, wie Arist in Paris gewesen war, hatte man eben die Spinnräder erfunden, welche die Damen mit sich in Gesellschaft trugen, auf den Schoß setzten und mit einem stählernen Haken an eben derselben Stelle befestigten, wo jetzt die Uhr zu hängen pflegt. Man drehte das Rad mit einem schönen kleinen Finger und tändelte oder spann mit einem andern. Von dieser Art hatte er heimlich eines für Selinden kommen lassen und für sich ein Gestell zu Knötchen; denn die Mannspersonen fingen eher an zu knötchen, als zu trenseln. Ehe sich's Selinde versah, rückte Arist mit diesen allerliebsten Kleinigkeiten hervor und gedachte damit eine Wendung gegen sein feierliches Versprechen zu machen. Vielleicht wäre es ihm auch eine Zeit lang geglückt, wenn nicht das scharmante Rädchen mit einer unendlichen Menge Berloquen wäre geziert gewesen. Sie wußte zwar die Geschichte ihres Ursprungs und zu welchem Ende der Gott der Liebe diese kleinen Siegeszeichen erfunden hatte, nicht. Allein sie sah doch ganz wohl ein, daß dieser überflüssige Zierrath ein kleiner Spott über ihre ehemaligen Grundsätze sein sollte. Indessen schwieg sie und spann. Arist aber machte Knötchen.

Kaum aber war ein Monat und mit diesem die Neuigkeit vorüber, so fühlte Arist selbst die ganze Schwere dieser langweiligen Tändelei. Längst hatte er eingesehen, daß nichts als nützliche Arbeit die Zeit

verkürzen und ein dauerhaftes Vergnügen erwecken könnte. Allein diese seine Erkenntniß war unter dem Geräusch jugendlicher Lustbarkeiten verschwunden; jetzt verwandelte sie sich aber in eine lebhafte Ueberzeugung, da die Noth sich bei ihm als ein ernsthafter Sittenlehrer einstellte. Er fing also an, Selinden offenherzig und zärtlich zu gestehen, wie es wohl schiene, daß sie Recht behalten würde.

Die Scene, welche hierauf erfolgte, ist zu rührend, um sie zu beschreiben. Es ist genug, zu wissen, daß Selinde den Sieg und eine ganz neue Spinnstube erhielt, woraus sie, wie zuvor, ihre ganze Haushaltung regieren konnte. Nur wollte Arist nicht, daß sie Eingangs zur Linken liegen sollte, weil er hier seinen Saal behalten und die Damen, so ihn besuchten, wie im Menuet, von der Rechten zur Linken führen wollte. Dies ward leicht eingeräumt und Jedermann weiß, daß sie Beide unter Rädern und Kindern ein sehr hohes und vergnügtes Alter erreicht haben. Man sagt dabei, daß die damalige Landesfürstin ihnen die Ehre erwiesen, sie in der Spinnstube zu besuchen und daß sie zum Andenken derselben eine dergleichen auf dem Schlosse zu Iburg angelegt habe, welche bis auf den heutigen Tag die Spinnstube genannt wird.

Schreiben einer Kammerjungfer.

Sie thun in der That sehr wohl daran, daß Sie mir den Kaffee als ein sehr schädliches und schleichendes Gift widerrathen und ich weiß Ihnen die ernsthafte Miene recht von Herzen Dank, womit Sie mein Gewissen in diesem wichtigen Punkte zu rühren gesucht haben. Da er mir schon lange nicht mehr geschmeckt hat, so habe ich Ihren Gründen vollkommen Beifall gegeben, und wir sind hier zu Lande alle darin eins, daß in den Familien, worin seit fünfzig Jahren Kaffee getrunken worden, keiner mehr sei, der seinem Eltervater an die Schulter reiche. Und wo sind die braunrothen Kernbacken der vormaligen Großtanten geblieben? Sind unsere jungen Herren nicht lauter Marionetten und unsere allerliebsten Puppen, Dinger, die sich in verschlossenen Sänften herumtragen lassen müssen, damit der Frühlingswind sie nicht austrockene? Indessen glauben Sie ja nicht, daß wir noch so altfränkisch sind, um fünfzig Jahre bei einem Getränke zu bleiben. Mich dünkt, die Mode, eine schwarze Lauge zu trinken, hat lange genug gewährt und es ist wohl hohe Zeit, daß man endlich einmal etwas anderes genieße. Ich und meine gnädige Frau haben die letzte Zeit schon das abgeschmackte Zeug nicht mehr herunter bringen können und immer auf jedes Loth Kaffee einen Theelöffel voll Senfsaat zugesetzt, um ihn nur noch einigen haut gout zu geben. Ich wollte aber, daß wir vor zehn Jahren so klug gewesen wären, wie jetzt, so würde unser gnädiges Fräulein nicht so manches Herzklopfen gefühlt und mich nicht durch so manchen Schwindel erschreckt haben. Und wer weiß, wo es herkommt, daß wir seit zwanzig Jahren einen solchen abscheulichen Mangel an Freiern haben und einem Leibarzt Jahrgeld geben müssen? Es ist dieses gerade zu der Zeit aufgekommen, wie man angefangen hat, Kaffee zu trinken. Meine Großmutter hatte nichts, als Rhabarber und Hollundersaft im Hause, damit erhielt sie zwölf Kinder so gesund, als wie die Fische. Aber damals wußte man nichts von Kaffee, von Blähungen, von Koliken, von Hypochondrie und von den verzweifelten Magenkrämpfen. Meine gnädige Frau hat ihren noch übrigen Kaffee den Waschweibern vermacht. Diese können ihn bei der Waschmulde wieder ausdünsten, oder einen Schluck Seifenwasser darauf nehmen, damit keine Steine davon wachsen. Neulich kam ein junger Herr aus Frankreich,

der erzählte uns, wie sich bei einer angestellten Untersuchung gefunden hätte, daß kein Einziger in Paris sei, dessen Großvater nicht vom Lande in die Stadt gezogen wäre. Die dortigen Familien, sagte er, gehen alle im dritten Gliede aus. Und woher kann dieses anders kommen, als vom Kaffee?

Wir armen Kammerjungfern sind dabei am übelsten daran; keiner getraut sich in allen Ehren an uns, weil wir leider in dem Rufe sind, als wenn wir nichts wie Kaffee und Wein trinken und nichts als vergebliche Arbeit machen könnten. Dies soll mir aber keiner nachsagen können. Ich esse ein Stück hausbacken Brod mit wahrem Vergnügen und spinne alle Abend heimlich mein Stück Garn, um nicht in jenen bösen Ruf zu kommen. Wenn es doch die Leute nur wissen möchten!

Unser Gärtner hat Süßholz-Weiden setzen lassen und hofft, die Leute sollen davon zu dem neuen Cichorien-Kaffee, welcher jetzt so sehr getrunken wird, gebrauchen. Allein ich fürchte, unsere Aerzte werden sich bald dagegen setzen, weil bei diesem Getränke kein Mensch krank werden wird. Es wird damit wie mit den Kartoffeln gehen, welchen die Bäcker und Müller anfangs Schuld gaben, daß sie die Wassersucht beförderten. Wo wollten auch unsere vielen Krämer bleiben, wenn kein Kaffee und Zucker mehr gebraucht und die lieblichen jungen Pfirsichenblätter anstatt des schalen Thee's getrunken würden?

Unlängst hatte unser junger Herr eine Rechnung gemacht, worin er zeigte, daß, wenn jede Familie im hiesigen Stifte jährlich fünf Thaler für Kaffee, Thee und Zucker ausgäbe, 150,000 Thaler alle Jahre aus dem Lande gingen, für welche Summe 150 Mädchen ausgesteuert werden könnten. Der allerliebste Herr! Helfen Sie doch ja den Kaffee verbannen, damit sein Project zu Stande komme. Denn gewiß, ich bin ein recht hübsches, fleißiges Kind. Mir fehlt nichts, als eine gute Aussteuer. Ich bin....

Die gute, selige Frau.

Ich habe meine Frau im vierzigsten Jahre verloren und meine Umstände erfordern, daß ich mich wieder verheirathe. Allein so viele Mühe ich mir auch dieserhalb bereits gegeben, so kann ich doch keine finden, die mir ansteht und der lieben Seligen einigermaßen gleich ist. Ich höre von keiner, oder man sagt mir sogleich, diese Person hat sehr vielen Verstand, eine schöne Lecture und ein überaus zärtliches Herz. Sie spricht französisch, auch wohl englisch und italienisch, spielt, singt und tanzt vortrefflich und ist die artigste Person von der Welt.

Zu meinem Unglück ist mir aber mit allen diesen Vollkommenheiten gar nichts gedient. Ich wünsche eine rechtschaffene christliche Frau von gutem Herzen, gesunder Vernunft, einem bequemen häuslichen Umgange und lebhaftem, doch eingezogenem Wesen, eine fleißige und emsige Haushälterin, eine reinliche, verständige Köchin und eine aufmerksame Gärtnerin. Und diese ist es, welche ich jetzt nirgends mehr finde.

Der Himmel weiß, daß ich es nie verlangt habe; allein meine Selige stand alle Morgen um fünf Uhr auf und ehe es sechs schlug, war das ganze Haus aufgeräumt, jedes Kind angezogen und bei der Arbeit, das Gesinde in seinem Beruf und des Winters an manchem Morgen oft schon mehr Garn gesponnen, als jetzt in manchen Haushaltungen binnen einem ganzen Jahr gewonnen wird. Das Frühstück ward nur beiläufig eingenommen; jedes nahm das seine in die Hand und arbeitete seinen Gang fort. Mein Tisch war zu rechter Zeit gedeckt und mit zwei guten Gerichten, welche sie selbst mit Wahl und Reinlichkeit simpel, aber gut zubereitet hatte, besetzt.

Käse und Butter, Aepfel, Birnen und Pflaumen, frisch oder trocken, waren von ihrer Zubereitung. Kam ein guter Freund zu uns, so wurden einige Gläser mit Eingemachtem aufgesetzt und sie verstand alle Künste, so dazu gehörten, ohne es eben mit einer Menge von Zucker verschwenderisch zu zwingen; was nicht davon genossen wurde, blieb in dem sorgfältig bewahrten Glase. Ihre Pickels übertrafen alles, was ich jemals gegessen habe, und ich weiß nicht, wie sie den Essig so unvergleichlich machen konnte. Sie machte alle Jahre ein Bitteres für den Magen, wogegen Dr. Hills und Stoughtons Tropfen nichts sind. Ihren Hollundersaft kochte sie selbst, und in keinem Nonnenkloster fand

man besseres Krausemünz-Wasser, als das ihrige. In unserm ganzen Ehestande hat keines aus dem Hause dem Apotheker einen Groschen gebracht und wenn sie etwas Lächerliches nennen wollte, so war es ein Kräuterthee aus der Apotheke. Auf jedes Stück Holz, das ins Feuer kam, hatte sie Acht. Nie ward ein großes Feuer gemacht, ohne mehrere Absichten auf einmal zu erfüllen. Sie wußte, wie viel Stunden das Gesinde von einem Pfunde Thran brennen mußte. Ihre Lichter zog sie selbst und wußte des Morgens an den Enden genau, ob jedes sich zu rechter Zeit des Abends niedergelegt hatte. Das Bier ward im Hause gebraut, das Malz selbst gemacht und der Hopfen daheim besser gezogen, als er von Braunschweig eingeführt wird. Der Schlüssel zum Keller kam nicht aus ihrer Tasche. Sie wußte genau, wie lange ein Faß laufen und wie viel ein Brod wiegen mußte. Butter und Speck gab sie selbst aus und, ohne geizig zu sein, bemerkte sie das Gesinde so genau, daß nichts davon verbracht werden konnte. Ebenso machte sie es mit der Milch. Sie kannte jedes Huhn, das legte, und fütterte nach der Jahreszeit so, daß kein Korn zu viel oder zu wenig gegeben wurde. Das Holz kaufte sie zu rechter Jahreszeit und ließ die Mägde des Winters alle Tage zwei Stunden sägen, um sie bei einer heilsamen Bewegung zu bewahren. Im Sommer ward des Abends nie warm gegessen. Die warmen Suppen schienen ihr eine lächerliche Erfindung der Franzosen und bei dem kalten Essen konnte das Geschirr auch mit kaltem Wasser gewaschen werden. Man brauchte alsdann kein Feuer und bei Winterabenden ward bei dem letzten Feuer im Ofen gekocht. Was in der Dämmerung geschehen konnte, geschah nicht bei Lichte und die Arbeit war danach abgepaßt. Ihre schmuzige Wäsche untersuchte sie alle Sonnabende und hing solche des Winters einige Tage auf Leinen, damit sie nicht zu feucht weggelegt und stockigt werden möchte. Wenn die Betttücher in der Mitte zu sehr abgenutzt schienen, schnitt sie solche los und kehrte die Außenseite gegen die Mitte. Auch die Hemden wußte sie auf eine ähnliche Art umzukehren und die Strümpfe zwei bis drei Mal anzuknütten. Alles, was sie und ihre Kinder trugen, ward im Hause gemacht und sie verstand sich auch sehr gut auf einen Mannsschlafrock. Sie konnte ihn in einem Tage mit eigner Hand fertig machen, Im Stopfen ging ihr keine Frau vor; alle Jahre wurden einige Stücken Linnen in der Haushaltung gemacht und einige Stück dazu gekauft, welche sie hernach bleichen ließ. Sie bückte solches selbst und bewahrte es so viel wie möglich vor der gewaltsamen Behandlung des Bleichers. Das Garn zu einem Stücke mußte von einer Hand und von einer Art Flachs gesponnen sein. Von dem Besten ward gezwirnt, und keine Nadel konnte verloren gehen, weil nicht ausgefegt werden durfte, ohne daß sie zugegen war.

Ihr Garten war zu rechter Zeit und mit selbstgezogenem Samen bestellt. Im Frühjahr erholte sie sich in demselben von der langen Winterarbeit, indem sie säete und jätete. Die Früchte lachten dem Auge entgegen, ob sie gleich kaum den halben Dünger gebrauchte, den ihre Nachbarn ohne Verstand untergruben. Da sie allem Unkraut zeitig widerstand, so hatte sie nicht die halbe Arbeit. Alles, was sie pflanzte, gerieth recht wunderbarlich und ihr Vieh gab bei kluger Fütterung

bessere und mehr Milch, als andere mit doppeltem Futter erhalten konnten. Keine Feder wurde verloren und kein Brocken fiel auf die Erde.

Das Bewußtsein ihrer guten Eigenschaften gab ihr einen ganz vortrefflichen Anstand. Alles, was bei Tische mit Appetit gegessen wurde, war die schmeichelhafteste Lobrede für sie. Das Tischzeug konnte nicht bewundert werden, ohne daß nicht der Ruhm davon auf sie fiel. Ihre emsigen, reinlichen und muntern Kinder verkündigten der Mutter Lob vor allen Augen, und die Ordnung im Hause, die Fertigkeit, womit alles von statten ging und die Zufriedenheit, womit sie vieles ohne Beschwerde geben konnte, erheiterten ihre Blicke dergestalt, daß alle Gäste davon entzückt wurden. Keiner Frau ist mehr geschmeichelt und keiner weniger Schmeichelhaftes gesagt worden. Ihr Blick breitete Lust und Zufriedenheit über alles aus und ich kann es nicht genug sagen, wie artig sie jede Gesellschaft mit in den Plan ihrer Arbeiten ziehen konnte. In der Dämmerung schälten wir Aepfel mit ihr, oder pflückten Hopfen und wer sein ihm zugetheiltes Werk zuerst fertig hatte, bekam von ihr einen Kuß. Man glaube es oder nicht, der eine hielt den Zwirn, der andere wickelte ihn auf, der dritte las Erbsen oder andere Samen aus, der vierte machte Dochte zu Lichtern und ich glaube, wir hätten ihr zu Gefallen gern mitgesponnen, wenn wir es verstanden hätten. Spinnen sagte sie uns oft, giebt allezeit warme Füße und würde sehr gut gegen die Hypochondrie sein. Wenn wir unsere Arbeit gut gemacht hatten, setzten wir uns, nachdem die Jahreszeit war, an das Darrenfeuer und tranken ein Glas September-Bier, welches damals noch nicht so schwach gebraut wurde, daß es in dem ersten Monat sauer werden mußte, oder wir thaten uns sonst mit Plaudern etwas zu gute.

Nach ihrem Tode, ach ich kann ohne Thränen nicht daran gedenken, fand ich die Brautwagen für unsere vier Töchter fertig, und wie ich alles, was sie während unserm 16jährigen Ehestande in der Haushaltung gezeugt hatte, überschlug, belief es sich höher, als das Geld, was sie in aller Zeit von mir empfangen hatte. So vieles hatte sie durch Fleiß, Ordnung und Haushaltung gewonnen.

Jetzt will ich ihnen sagen, wie es mir dermalen mit meiner allerliebsten Braut geht.

Die allerliebste Braut.

Wir haben zwar in unserm Letztern versprochen,*) die Abbildung der allerliebsten Braut, welche dem Wittwer von allen Menschen empfohlen worden, von seiner Hand zu geben. Allein er ist so unerfahren in der feinen Sprache und der zarten Manier, worin dergleichen Abbildungen gezeichnet werden müssen, er hat so wenig Empfindung und Kenntniß von dem jetzt üblichen Schönen und die Art, womit er das Ding angreift, ist so unbehilfsam, daß wir Bedenken tragen, unsere Leser mit seiner extra curiosen Relation zu unterhalten. Die jetzigen Schönheiten sind ohnehin so fein, so zart und so geistig, sie verfliegen so leicht und sind so changeant, daß man es fast nicht wagen kann, mit dem Pinsel oder der Feder daran zu kommen, ohne etwas davon zu zerstören. Was dem guten Manne am seltsamsten vorgekommen ist, ist dieses, daß er keine einzige gesund angetroffen hat. Alle haben sich über eine Schwäche der Nerven und einige über Migräne und Wallungen beklagt. Zwei haben ihre Sinne dergestalt verfeinert gehabt, daß die eine von dem Schnurren eines Rades und die andere von dem Geruche eines kurzen Kohles in Ohnmacht gefallen sind. Die mehrsten haben französisch und immer die Worte tant pis und tant mieux überaus zierlich gesprochen. Alles ist Empfindung an ihnen gewesen, weswegen auch keine das Herz gehabt, sich zum Säen und Pflanzen in die März- und Aprilluft zu wagen. Einmal ist ihm eingefallen, mit ihnen von Kartoffeln mit Senf zu reden; er hat sich aber dadurch so lächerlich gemacht, daß man mit ihm eine geschlagene Stunde von nichts als dem Belisaire des Marmontels gesprochen. Die Farbe der Nachtmütze, womit Voltaire zu Fernex bisweilen auf's Theater springt, wenn der Kutscher den Orosmann nicht recht spielt, ist keiner unbekannt gewesen. Allein, kaum eine hat einen Tissot auch nur dem Namen nach gekannt, oder ihm zu sagen gewußt, wie lange ein Roggenbrei kochen müßte, ehe er gar würde. Seine Beschreibung von ihrem Anzuge ist vollends eine außerordentliche Caricatur. Die Worte haben ihm hier schlechterdings gefehlt und seine Absicht ist, sie zur Warnung aller Freier mit An-

*) Bemerkung der Herausgeberin von Möser's Schriften.

merkungen in Kupfer stechen zu lassen. Am Ende sagt er blos, daß eine Kammerjungfer, mit einem Cacadu en Colere auf dem Kopfe, ihm die Thüre gewiesen habe, nachdem er sich bei ihr erkundigt, ob ihre Jungfer im vorigen Sommer auch Kohlsamen aufgenommen habe.

Die Vollkommenheit in der französischen Sprache muß ihm besonders anstößig gewesen sein, denn er thut auf dieselbe einen recht ernsthaften Ausfall. Ist, sagt er (wenn es uns erlaubt ist, seine Gründe recht zu verdeutschen), der allermindeste Gebrauch in der Haushaltung, in Küchen und Kellern davon zu machen? Ist irgend ein Nutzen anzugeben, welcher unsere Kinder für den Zeitverlust schadlos hält, den sie in ihrem lehrbegierigen Alter darauf verwenden müssen? Zugegeben, daß sie ihre Kenntnisse dadurch erweitern, die Sphäre ihrer Zeitkürzungen dadurch ausdehnen und in allen Gesellschaften erscheinen können; sind darum diese Kenntnisse nützlich? Haben wir bei einer guten Haushaltung nöthig, unsere Zeitkürzungen aus französischen Romanen zu betteln? Und ist die Kunst, in allen Gesellschaften erscheinen zu können, nicht die abscheulichste Verrätherin ihrer Besitzer? Wer erscheint in Gesellschaften anständiger, der redliche, fleißige, bescheidene Mann, der seinen Beruf würdig erfüllt und sein Gutes in der Welt mit Freuden thut, oder der Unbesonnene, der nicht einsieht, daß ihm seine glänzenden Vorzüge zum größten Verbrechen angerechnet werden? Der Mann, der dem Kaiser einen guten Tag wünscht, spricht freier und anständiger mit ihm, als alle unterthänigste Bücklinge

Und wie groß sind denn die Wahrheiten, womit sich die Hilfe der französischen Sprache ihre Erkenntniß erweitern? Ich habe eines der gelehrtesten Mädchen, daß ich sonst wohl leiden mochte, befragt: Wie viel Pfund Mehl aus einem Scheffel Roggen kämen? Wie viel Garn auf ein Stück Linnen von 60 Ellen zur Schierung und Einschlag gehörte? Und welches die beste Art sei, einen Monat lang das Gesinde gut und wohlfeil zu unterhalten? Allein so wahr ich ehrlich bin, sie hat mir nichts, als dreimal comment geantwortet und mich Spottweise gefragt, ob ich wohl eine Sauce de diable zum wilden Schweinskopf verstünde und wüßte, wie man die Citronen am feinsten dazu schälen könnte?

Die ganze sogenannte schöne Erziehung ist höchstens die Frisur der gesunden Vernunft und es ist eine lächerliche Thorheit, eher an die Frisur, als an das Linnen zum Hemde zu denken. Wenn der Luxus den Ueberfluß zum Grunde hat, so ist er anständig und er kann auch dem Staate nützlich sein. Allein da, wo er auf Kosten des Nothwendigen gesucht wird, wo die Seele noch Mangel an den nothdürftigsten Wahrheiten leidet und sich dennoch mit einem ohnmächtigen Schwunge zur Tafel der höheren Weisheit erheben will, wo unsere Töchter französisch und englisch plaudern sollen, ohne die geringste Theorie oder Praxis von der Haushaltung zu haben, da ist dieser Luxus der Seelen nichts, als ein prächtiges Elend und die Folge davon ist für die Seele ebenso erschrecklich, als die übermäßige Wollust für den Körper ist. Sie verzärtelt, schwächt und verwöhnt den Geist von den alten ehrlichen Tugenden, womit unsere Mütter wie in einer sammetnen Mütze umher gingen; sie bringt der Empfindung einen Ekel gegen die alltäglichen

häuslichen Pflichten bei, sie verführt die Einbildung gutherziger und leichtgläubiger Kinder zu Hoffnungen, die kaum der Romanschreiber mit aller seiner Zauberei kunstmäßig erfüllen kann, und sowie der durch den Genuß der Wollust geschwächte Gaumen mit der Zeit Liqueurs und übertriebene Speise zu seiner Kitzelung haben muß, ebenso muß die Seele zuletzt sich an allerhand moralisches Tollkraut, an schwärmerische und beißende Schriften halten, um sich des Ekels und der tödtenden Langeweile zu erwehren.

Die schönen Wissenschaften, schließt unser Wittwer weiter, vertreten beim Frauenzimmer jetzt höchstens die Stelle der Leberreime. Sie dienen ihnen blos zur Zeitkürzung, und in diesem Falle sei es besser, das Nützliche dem Unnützlichen vorzuziehen.

Endlich kommt er in das Haus, wo er seine jetzige Braut findet. Die Mutter sitzt bei ihrer Arbeit und sagt ihm, ohne aufzustehen, er möge sich setzen, wenn er wolle. Dieser Empfang reizt ihn gleich, verführt ihn aber auch zu einer abermaligen bittern Ausschweifung über die Verneigungen und Complimente. Was ist erschrecklicher, will er ungefähr sagen, als die lächerliche Nachahmung des französischen Verneigens? Wie edel ist der Stolz einer Frau, die fest im Knie, ihren Gast mit einem freundlichen Blick bewillkommt, gegen die beschämte Verlegenheit einer knicksenden Aeffin? Erstere ist in ihrer Art vollkommen, sie ist Original; sie ist dreist mit Anstand; sie behauptet ihre Würde gegen eine Fürstin und sagt ihr einen großen Dank, wenn ihr diese einen guten Tag bietet. Man sieht, daß sie sich fühlt und glücklich ist das Land, wo das Mädchen, das das beste Garn gesponnen hat, auf ihr Werk so stolz ist, als Voltaire auf sein Marquisat. Es war eine Zeit, wo die Hofdame sich räuchern ließ, wenn sie mit einer Handwerksfrau gesprochen hatte. Allein diese Zeit ist nicht mehr. Jetzt verachtet man nur und verachtet mit Recht die Thörinnen, die ihren eigenen Stand verachten und ehret die Frau, die ihren Sitten und ihrem Stande getreu dasjenige rechtschaffen ist, was sie sein muß. Der Minister besucht den Handwerker, aber nicht den lächerlichen Stutzer und die ganze Welt erkennt, daß eine unüberlegte Geringschätzung der niedrigen, aber ehrlichen, arbeitsamen und bescheidenen Stände uns beinahe in die Gefahr gesetzt habe, anstatt einer guten, tüchtigen Hausehre hundert Modeprinzessinnen zu erhalten. In England verändert die größte Frau nach dem dreißigsten Jahre ihre Moden nicht mehr; sie geht damit stolz dem ganzen Hofe unter die Augen; bei uns hingegen will man auch noch im Sarge kokettiren und die Würmer im frisirten Todtenhemde empfangen. Bei uns soll jedes Knie, wenn es auch mit Ruhm und Ehre steif geworden ist, einen Knicks machen, und die falsche Schamhaftigkeit bettelt um Verzeihung für den ungelenken Rückgrad, da sie kühn ihre beiden runden Arme in die Seite setzen und ungebeugt den Muth ausdrücken könnte, womit Arbeit und Redlichkeit ihre Freunde erfüllen. Hat der Mensch denn keine Würde mehr, als insofern er ein Affe des Hofes ist? Ist da Freiheit und Eigenthum, wo das väterliche Erbe der Mode verpfändet, der Geist ein sclavischer Nachahmer und unser edles Selbst eine entlehnte Rolle ist?

Endlich kommt er auf seine Braut. Wir wollen ihn hier selbst

reden lassen. Meine gute Catharine, sagte er, saß hinterm Webestuhle und webte Drell zu ihrem Brautkleide. Der Webestuhl war hübsch und vielleicht eben so schön als derjenige, welchen die Fürstin von Ithaca in ihrem Visitenzimmer hatte. Ich fragte sie, ob es nicht vortheilhafter wäre, außer dem Hause weben zu lassen? Ich glaube wohl, war ihre Antwort; allein wenn wir auch nichts dabei gewinnen, so sind wir doch sicher, daß unser gutes Garn vom Leinweber nicht vertauscht, nicht halb unterschlagen und nicht verdorben wird. Ich habe, fügte die Mutter hinzu, alle meine Töchter das Weben gelehrt. Es dient zu ihrer Veränderung; sie lernen eine gute Arbeit kennen und wissen bis auf einen Faden, was der Leinweber gebraucht. Vordem war in jedem Hause, und unser Pastor sagt, es wäre bei den Hebräern, Griechen und Römern auch so gewesen, ein Webestuhl, und das Weben ist leichter erlernt, als das Clavierspielen. Wenn man es recht kann, so ist es auch wirklich angenehmer und unsere Nachbarinnen können sich nicht so sehr an einem Concert ergötzen, als meine Töchter an einem neuen Muster. Was ihre Augen sehen, können ihre Hände machen, und der Nutzen davon ist merklich größer, als der verschwindende Schall des schönsten Concerts. Meiner Meinung nach ist es gut, daß die Kinder allerhand Arbeit lernen. Die meinigen knütten alle ihre Strümpfe selbst; sie machen ihre Kanten, ihr Linnen, und weben sich bunte Zeuge von Baumwolle und allerlei Garn. Sie zeigte mir ein Bette, wozu der Umhang wie die Schnüre von ihrer Arbeit waren. Ich bewunderte die schöne Zeichnung an verschiedenen Stücken und hörte mit Vergnügen, daß alle Mädchen auch zeichnen und malen könnten. Die Mutter machte hier wieder eine Anmerkung, die nicht uneben war. Wenn man, sagte sie, in meiner Jugend, wo das Frauenzimmer noch keine Bücher las, auf ein fürstliches, gräfliches oder adeliges Schloß kam, so wurden einem in jedem Zimmer Tapeten, Stühle, Bettgestelle und andere Möbels gezeigt und dabei erzählt, daß dieses Stück von der Großmutter, jenes von der Großtante und ein anderes von der Ururtante höchst eigenhändig wäre gemacht worden. Man erstaunte dann über die schöne Stickerei, über den großen Fleiß, über die artigen Erfindungen und über den Witz, womit jedes Läppchen Zeug, was hundert Andere weggeworfen hätten, genutzt und angebracht war und ging mit dem heimlichen Wunsche nach Hause, daß man doch auch so geschickt sein möchte. Die lieben Ehemänner, welche nichts als die Jagd verstanden, waren entzückt über die vorzügliche Geschicklichkeit ihrer Weiber und Töchter und bliesen sich von dem Lobe auf, welches dieses erhielten und verdienten. Diese Umstände bewogen mich, da ich noch klein war, meine Eltern zu bitten, mich doch auch so etwas lernen zu lassen und in einigen Jahren brachte ich es so weit, daß ich mein Brod auf zehnerlei Art hätte verdienen wollen. Und so habe ich auch meine Mädchen erzogen. Sollte ihnen Gott ein Unglück zuschicken, so sind sie gewiß im Stande, sich mit ihrer Hände Arbeit zu ernähren. Wenn ich ihnen das Werkzeug dazu gäbe, so sollten sie mir Uhren machen. So kunstmäßig ist ihr Gefühl durch eine beständige Uebung in allerlei Arbeiten geworden.

Ich bewunderte die alte Frau, die, ob sie gleich den Kopf nicht gerade und den Leib nicht so einwärts hielt, wie es der französische

Tanzmeister den guten Deutschen ohne Unterschied befiehlt, meine ganze Hochachtung erhielt, und ich versprach mir von ihrer Tochter, die während dieser Rede immer fortwebte, daß sie eine eben so gute Mutter für meine Kinder sein würde. Die Mutter befahl ihr, aufzustehen und mir das letzte Stück Damast zu zeigen, was sie von ihrem eigenen Garn gewirkt hätte. Flugs war sie bei der Hand und brachte es ihrer Mutter mit einer Zuversicht, die meines Beifalls gewiß war. Erstere zeigte mir zugleich die Spitze, die ihre Tochter vor der Mütze hatte, mit dem Beifügen, daß Muster und Arbeit von ihr wären. Allein, fügte sie hinzu, dergleichen Arbeit erlaube ich ihnen nur zu ihrer Veränderung in den Feierstunden. Durch die Größe der Ordnung, durch ihre Fertigkeit und durch die Aufmerksamkeit, womit sie jedes kleine Uebel in der Geburt ersticken, gewinnen sie sich Zeit genug. Sie dürfen mir kein Wurmloch ins Holz kommen lassen, oder ich schmäle und erlaube ihnen den ganzen Tag keine Feierstunde zu ihrer eigenen Arbeit. Eben so halte ich es, wenn sie einen Schlüssel verlegt haben oder ich ein Stück von ihnen auf der unrechten Stelle finde. Diejenige, welche des Tages das Hauswesen und die Küche zu besorgen hat, darf mir in den Zwischenzeiten nichts thun als spinnen, weil dieses eine Arbeit ist, wobei man ab- und zugehen kann und keinen Augenblick verliert. Mit Ordnung und Fleiß kann einer mehr beschicken, als zehn andere, und es ist unglaublich, wie reichlich sich beides belohnt. Ich erstaune oft über die künstlichen Sachen, welche wir aus der Türkei erhalten, und gleichwohl soll dort alles von Frauensleuten im Hause gezeugt werden.

Johann konnte nicht leben.

Eine alltägliche Geschichte.

Hast du es dem Thorschreiber gesagt, Johann, daß er künftig seine schläfrigen Augen besser aufsperren und die Lügen, unter Gottes Geleite, ich meine die Frachtbriefe der Kaufleute, nicht so blindlings für Wahrheiten halten solle?

Ja, Herr Kriegsrath, aber die Leute müssen auch leben und nach dem bekannten Sprichwort...

Kein aber, mein guter Kerl! das bitte ich mir aus, und noch weniger Sprichwörter, wenn sie auch aus deinem gestempelten ABC-Buch sein sollten. Sie sind mir verhaßter, als die Rechtsregeln, und du weißt schon aus der Erfahrung, daß dergleichen im Kammer-Etat nicht gut gethan werden.

Je nun, ich sage ja weiter nichts, als der Mann kann von den hundert Thalern, die er des Jahrs hat, nicht leben und wenn er die Augen zu weit aufthut, so thun die Kaufleute den Beutel zu.

Schon wieder eine Sentenz. Aber weißt du auch wohl, Johann, was Leben sei? Leben ist, ja Leben ist, daß man lebt. Aber wie? das ist die Sache. Der Fürst klagt, daß er nicht leben kann; der Feldmarschall kann nicht leben, der Kriegsrath kann nicht leben, der Thorschreiber kann nicht leben und vielleicht kannst du auch von den zehn Thalern, die ich dir des Jahrs gebe, nicht leben. Das ist mir ein Leben, wovon der Schluß allezeit ist, wir müssen Betrüger werden. Wenn ich dich zum Thorschreiber beförderte, und dies ist doch dein größter Wunsch, so würdest du ja auch nicht leben können?

Freilich nicht, Herr Kriegsrath, aber ich hätte dann doch bessere Gelegenheit als jetzt bei Ihnen, meine fünf Sinne zu gebrauchen. Wenn ich alsdann nur meine Augen des Tages einmal zuthue, so stehe ich weit besser, als wenn ich sie bei Ihnen Nacht und Tag aufsperre.

Und dennoch, du magst es mir nur auf mein Wort glauben, wirst du nicht leben können. Der König hörte einmal, daß ein Gartenjunge sich beschwerte, er könne nicht leben. Er machte ihn darauf zu seinem Hofgärtner; allein er konnte wieder nicht leben. Er kam als Secretär zu der Gartencanzlei; noch konnte er nicht leben. Er wurde endlich Ober-

Intendant aller Gärten und Lustschlösser; und nun glaubte der Fürst, er würde gewiß leben können. Aber nein; Bob, so hieß er, hielt jetzt Kutschen und Pferde, er hatte Bediente, hielt Tafel und spielte, als wenn er große Lieferungen gehabt hätte, und wie ihn sein Herr fragte, ob er nun leben könnte, so gab er ihm zur Antwort: Ach! gnädigster Herr, der Staat erfordert heutigen Tages so viel; es gehört so vieler Ueberfluß zum Nothwendigen; man wird so wenig geachtet, wenn man nicht seinem Range gemäß lebt; die Frauen sind solche kostbare Puppen und die Kinder, wenn ich sie standesmäßig erziehen soll, erfordern so viel, daß es unmöglich, ja unmöglich ist, als Intendant des Jahres mit zweitausend Thalern auszukommen. . . . . Ich wette, Johann, du würdest auch Bob oder wohl gar Herr von Bob werden, wenn du erst ein Paar Jahre Thorschreiber gewesen wärest.

Das käme auf die Probe an, Herr Kriegsrath. Indessen ist es doch so gut, als eine gestempelte Wahrheit, daß, wenn die Frau Visitatorin eine schwarze Saloppe trägt, meine künftige Liebste als Thorschreiberin doch wenigstens eine von Grosse-Beaute haben müsse.

Just so philosophirte Bob auch. Weißt du aber auch wohl, was er sagte, als er im Zuchthause von seiner Hände Arbeit leben mußte? Bin ich nicht ein erzdummer Narr gewesen, sagte er, daß ich mir gerade die größten Narren zu Mustern gewählt habe? Ich dächte also, mein lieber Johann, wenn die Frau Visitatorin kollerte, so müßte die Frau Thorschreiberin dermaleinst Verstand genug besitzen, sich nach ihrer Decke zu strecken. Du thust aber wohl am besten, daß du das Heirathen noch eine Zeit lang aufschiebst. Denn wirklich, die Weiber sind es jetzt, welche die Männer ins Zuchthaus bringen und du könntest ohne das leicht dahin kommen, wenn du die Augen so oft schlössest.

Ach, Herr Kriegsrath, das hat gute Wege. Wem der König ein Amt giebt, dem giebt er auch zu leben; dies erfordert die Billigkeit, die Gerechtigkeit und, was das Vornehmste ist, sein eigenes Interesse. Denn wer nicht gut lohnt, wird auch nicht gut bedient.

Nun kein Wort mehr, ich mag das Gewäsche gar nicht mehr hören. Dein Bruder ist Küster und zieht dreimal in der Woche die Glocke. Er hat also ein Amt und nun soll ihn das Amt auch ernähren? Das wäre eine erschreckliche Sache. Wenn Bediente, die alle Stunden des Tages und noch manche des Nachts ihrem Herrn aufopfern müssen, von ihrem Herrn fordern, daß er ihnen nach dem Stande, worein er sie setzt, zu leben gäbe, so ist ihre Forderung gerecht. Allein, daß der Mann, der ihm alle Monat ein Paar Schuhe macht, sogleich von diesen zwölf Paar Schuhen leben will, das ist unerträglich.

Hören Sie, Herr Kriegsrath, mein voriger Herr, ein Bürgermeister, sprach ebenso. Wovon, sagte er zu dem vorigen Präsidenten, muß ich, wovon müssen so viele Rathsherren leben? Wir sind nicht, gleich so vielen besoldeten Dienern, dem gemeinen Wesen in die Futterung gegeben. Nein, die Bürgerschaften haben von jeher ganz andere Grundsätze gehabt. Sie wählen bemittelte Leute zu Bürgermeistern und fordern von dem Rathsherrn, daß er von seinem Fleiße leben solle. Sie belohnen sie mit Ehre, mit Achtung und mit Liebe. Dies ist ihre Besoldung, das eine Jahr wie das andere und die beste Besoldung von

jedem rechtschaffenen Manne. Die großen Herren haben übel gethan, daß sie zu allen gemeinen Verwaltungen lauter besoldete Diener angenommen haben, die alle klagen, daß sie nicht leben können und nicht wissen, wie sie leben wollen. Eine Zeit lang haben ihnen diese Diener plus über plus gebracht, aber am Ende nehmen sie plus über plus wieder weg und der Herr hat nicht mehr übrig, als er vorher übrig hatte. Es schadet ihnen aber nichts; indem sie oft die schlechtesten Leute zu ihren Dienern annehmen und dann ihre Diener über alle andere erheben und diejenigen, welche keine anderen Besoldungen, als die Liebe und den Segen ihrer Mitbürger haben, unbillig heruntersetzen. In unserm Bürgerrath werden keine anderen, als angesessene und angesehene Leute zugelassen. Die Bedienungen der Stadt werden als Reihelasten betrachtet, die jeder nach seiner Ordnung mit übernehmen muß. Keiner wird besoldet. Besoldungen sind für die Unterbedienten, die keinen Theil an unserer Ehre haben. Und die Unterbedienten, insbesondere aber den Untervoigt und den Visitator besolden wir kärglich, damit diese Leute nicht zu viel Zeit zum Spintisiren haben, sondern beim Graben, Spinnen und Arbeiten vergessen mögen, wie sehr sie die Bürger scheeren können, wenn sie alles auf's Schärfste suchen und Knötchen zu Knoten machen wollen. Wenn dergleichen Leute so viel Besoldung hätten, daß sie davon leben könnten, so würden sie müssige Spione abgeben und nicht für's gemeine Beste, sondern blos für die Kasse sorgen. So sprach mein voriger Herr, der Bürgermeister, zum seligen Präsidenten. Und ich habe seitdem allezeit gewünscht, ein bemittelter Mann zu sein; das weiß der liebe Himmel.

Ist deine Predigt aus, Johann? Nun so gehe hin und sage dem Thorschreiber, daß ihn der König seines Dienstes in Gnaden entlassen und dich wieder an seine Stelle gesetzt habe....

Wer war vergnügter als Johann? Er ward Thorschreiber und konnte nicht leben. Er heirathete die Kammerjungfer der Frau Kriegsräthin und konnte noch nicht leben. Er that alle Tage zweimal die Augen zu und konnte doch alle die Saloppen von Grosse=Beaute, welche die junge Frau Thorschreiberin gebrauchte, nicht bezahlen. Sie machte ihn zum Hahnrei und dem allen ungeachtet konnte auch sie nicht leben. Sie kamen Beide ins Zuchthaus. Nun konnten sie leben.

Sie tanzte gut und kochte schlecht.

Wie das Mädchen tanzt! wie ihr die Schultern stehen! Himmel, und der Nacken! Von dem übrigen will ich nichts sagen; ich glaube, der cû de Paris ist wieder Mode geworden! Aber ist es nicht eine Schande, ein junges Mädchen so erziehen zu lassen! Wenn es meine Tochter wäre, sie sollte mir anders tanzen lernen, oder sogleich zur Viehmagd verdammt werden. Ich weiß nicht, wie gewisse Eltern so blind sein können, daß sie nicht sehen, was ihren Kindern fehlt und ihnen bei Zeiten die Knochen ein wenig zu recht biegen. — Die Frau Oberamtmännin würde in ihrem wohlgemeinten Eifer noch weiter fortgefahren sein, wenn nicht der Herr Rittmeister, der eben zu ihr trat, sie plötzlich unterbrochen hätte. Was für eine Grazie! rief er aus, indem er auf ihre eigene Tochter wies; ich glaube, ihr ganzer Körper ist nichts als Harmonie, jede Bewegung zeigt neue Reize. Nie habe ich ein feineres Contour gesehen; sie scheint nicht zu gehen, sondern zu schweben; sie muß alle ihre Nerven unter den unmittelbaren Befehlen ihres Geistes haben, sonst wäre es nicht möglich, so viele Entzückung zu verbreiten. Mich deucht, ich sehe ihre Mutter, wie sie als Braut den Ball eröffnete und mit einem triumphirenden Schritte die bezauberten Zuschauer zu ihren Füßen riß. — Stille! Stille! versetzte die Frau Oberamtmännin, diese Zeiten sind vorbei und wenn mein Mädchen gut tanzt, so hat sie mir vielleicht etwas zu danken, aber doch bin ich mit ihr noch nicht so recht zufrieden, ihr Auge ist noch etwas zu starr und überhaupt zeigt ihre unschuldige Miene, daß der Körper mehr, als die Seele tanze. — Die Unterredungen auf den Bällen sind kurz, der Rittmeister ward zum Tanz gefordert und während der Zeit die tanzende Gesellschaft das Auge durch ihre gleichförmigen Schweifungen ergötzte, wollte die Frau Oberamtmännin, durch das Urtheil des Herrn Rittmeisters bestärkt, ihre vorhin abgebrochene Rede gegen ihre Nachbarin, die eine wohlhabende Pächterin war, fortsetzen. Allein diese, welche sich inmittelst etwas gefaßt hatte, ließ ihr nicht die Zeit dazu.

Hören Sie, meine liebe Frau Oberamtmännin, war ihre Rede, diese Person, deren Stellung Ihnen so sehr mißfällt, tanzt freilich nicht zum besten, ob es mir gleich gut genug vorkommt. Allein ich muß Ihnen sagen, sie führt jetzt den ganzen Haushalt meines Oheims, der,

nachdem er seine Frau früh verloren und seine Kinder verheirathet hat, mit ihrer Hilfe seine ganze weitläufige Pachtung glücklich behauptet. Ehe sie zu ihm kam, mußte er alle Jahr für hundert Thaler holsteinische Butter zukaufen, und es mochte so viel eingeschlachtet werden, als nur konnte, so waren, ehe ein halbes Jahr zu Ende ging, alle Vorrathskammern leer. Das Flachs, was des Jahres gemacht war, schien zu verschwinden, so wenig kam davon zu gute und das Linnengeräthe war dermaßen in der Haushaltung aufgegangen, daß mein Oheim, wie er seine Töchter aussteuerte, fast alles, was sie nöthig hatten, kaufen mußte. Nachdem die letzte Cousine verheirathet war, erhielt er noch eine Rechnung für Berliner Schuhe, die sich auf achtzig Thaler belief und die sie in den beiden letzten Jahren verbraucht hatte. So lange diese, die insbesondere eine sehr geschickte Tänzerin war, die Haushaltung führte, fehlte es oft, wenn unvermuthete Gäste kamen, an einem Stück Fleisch und ich erinnere mich, an einem Mittage bei meinem Oheim eine Taubensuppe, eine Taubenpastete und gebratene Tauben gegessen zu haben. Dagegen hätten Sie den Vorrath von gangbarem und verdorbenem Putzwerk sehen sollen. Kaum war aber die Person, wovon wir erst redeten, ein Jahr bei ihm gewesen, so lieferte sie ihm aus dem Molkenwerke von einem Jahre 180 Thaler und die Haushaltung war dabei ohne fremde Butter geführt worden. Sie hatte ein Drittel weniger, als in den vorigen Jahren, einschlachten lassen und hatte noch einen hübschen Vorrath von altem, wie es wieder zum neuen Einschlachten ging. Es waren 270 Himten Brodkorn weniger verfressen oder verschleppt und aus dem Flachse, da sie solches in ihrem Haushalt nicht mit Vortheil hatte verspinnen lassen können, nur das Geld zu einigen Stücken Drell gewonnen. Mein Oheim hatte dabei keine Rechnungen bei dem Weißbäcker und Schlächter in der Stadt, sondern ersterer war mit Korn und letzterer mit Schlachtvieh aus der eigenen Zucht bezahlt. Anfänglich sahen die verheiratheten Kinder diese Person, die gleichwohl eine nahe Verwandte von ihnen ist, mit bösen Augen an und wünschten sie über alle Berge. Allein es waren nicht zwei Jahre verflossen, so verehrten sie dieselbe als ihre Mutter. Die jüngste Tochter verlor ihren Mann und blieb mit zwei Kindern in der größten Dürftigkeit sitzen, weil der Verstorbene eine weitläuftige und glänzende Pachtung, aber auch heimliche Schulden gehabt hatte. Sie nahm daher wieder zum elterlichen Hause ihre Zuflucht und sollten Sie es wohl glauben, eben diese Person hat aus der jungen Wittwe eine aufmerksame Hauswirthin gemacht. Keine Hochachtung kann größer sein, als die, so sie der ungelenken Tänzerin bezeugt, der freilich die Schulterknochen nicht so abgerundet sind, als andern, da sie einen Kessel von zwei Eimern rasch auf's Feuer bringt und alles mit angreift, was in der Haushaltung vorkommt, die aber doch durch ihr gutes und gefälliges Wesen einen jeden einzunehmen weiß. Wenn eine solche Person mit eben der Feinheit tanzen sollte, womit ihre Madam Tochter tanzt, so würde dieses in Wahrheit zu viel gefordert sein. Für sie ist es ein Ruhm, schlecht zu tanzen und gut Haus zu halten, für andere aber, die es nicht nöthig haben, sich um Küche und Keller zu bekümmern und die wegen ihrer Geburt das elende Privilegium haben, müssig zu gehen,

ist es umgekehrt. Sie hat jetzt viele Prätendenten und unter diesen ist der Herr Oberamtmann zu . . . .

Was, rief die Frau Oberamtmännin, dieser sollte ein Auge auf sie haben? das kann ich unmöglich glauben. Er hat bisher meiner Tochter die Aufwartung gemacht und ich will doch nimmer hoffen, daß er sie nur zum Besten habe. — In dem Augenblicke hatte der Herr Rittmeister seinen Tanz geendigt und unterbrach die Unterredung von Neuem. Ich kann also auch nichts weiter erzählen. Doch habe ich immer gehört, daß die Heirath mit der ungeschickten Tänzerin glücklich zu Stande gekommen und ihr Mann, der Herr Oberamtmaun, mehrmals gesagt habe, ihm wäre mehr mit einer guten Wirthin, als mit einer kostbaren Zierpuppe gedient. Die Wittwe ist jetzt die glücklichste Haushälterin ihres Vaters und hat das Herz, in schwarzen Schuhen zu tanzen.

Johann, seid doch so gut.

Johann! Nun, wo bleibt der Kerl? Sofort lauft mir zu dem verfluchten Schuster und sagt ihm, wo er mir die Stiefeln nicht in Zeit von zwei Stunden in's Haus lieferte, so sollte er fünfzig Stockprügel haben und du eben so viel, wenn du nicht läufst, was du kannst.

Ja, Herr Hauptmann, sagte Johann, und ging, ohne eine Nerve mehr als gewöhnlich anzustrengen. Allein, indem er noch so ging, rief der Hauptmann: Johann, bringt mir doch etwas Tabak mit! Recht gern, versetzte dieser, und ging etwas eilfertiger zu seinem Hute. In dem Augenblicke, da er aus dem Hause gehen wollte, kam ihm der Herr nach und sagte mit einem sehr freundschaftlichen Tone: Johann, ihr könntet mir wohl einen rechten Gefallen thun, wenn ihr zu meiner Frau (diese war auf einem nah gelegenen Landgute) hinaus liefet und ihr sagtet, daß ich diesen Mittag einige gute Freunde mitbringen würde; ihr müßt aber, wie ihr wißt, in der Stunde wiederum hier sein.

Wer lief freudiger, als Johann? In weniger als einer Stunde waren alle Aufträge verrichtet, unerachtet das Landgut beinahe eine Stunde von der Stadt lag, und der Hauptmann sah mit Verwunderung seinen Diener noch eher, als er ihn erwartet hatte, zurück kommen, ihn seinen Bericht mit Freuden abstatten, nach einer kleinen Lobeserhebung von seinem Herrn verschiedene Bedürfnisse, welche die Frau Hauptmann verlangt hatte, wiederum heraustragen, den Mittag unverdrossen aufwarten, den Nachmittag seine Geschäfte thun und in der Nacht zu Fuße neben seines Herrn Pferde nach der Stadt traben, anstatt daß er sonst gerade nur dasjenige that, was er thun mußte, so oft ihm sein Herr ohne Vorrede: Johann, thue das! sagte.

Der Oberst, welcher mit von der Gesellschaft gewesen war und die Unverdrossenheit des jungen Menschen bewunderte, bat dem Hauptmann inständig, ihm diesen Bedienten zu überlassen; lange hätte er gewünscht, einen solchen Kerl zu haben, alles Gesinde, was er hätte, wäre träge und faul und man müßte den Leuten alles, was sie thun sollten, in's Maul stopfen, unerachtet er doch meine, daß sie es besser bei ihm hätten, als sonst irgendwo in der ganzen Stadt, und daß er ihnen den Lohn noch kürzlich verbessert hätte.

Von Herzen gern, sagte der Hauptmann, allein der Herr Oberst müssen mir einen von den ihrigen wieder überlassen, weil ich sogleich keinen andern habe.

Gut, der Wechsel wurde vollzogen; Johann kam zu dem Herrn Obersten und Peter ein stockischer Maulaffe, zu dem Hauptmann. Kaum waren acht Tage vorüber, so führte der Oberst seine vorige Klage und Johann, dem er doch seinen Lohn verbessert hatte, war nicht besser, als die übrigen. Peter hingegen wollte sich für den Hauptmann, der, ob er gleich bisweilen mit Stockprügeln drohte, allemal zu rechter Zeit ein gutes Wort gab, zu Tode laufen.

Ich weiß nicht, wie Sie es in aller Welt anfangen, sagte der Oberst zu ihm, daß ihre Leute Ihnen so gut dienen; ich gebe den Meinigen einen bessern Lohn, sie haben mehr Freiheit und weniger Arbeit als bei Ihnen, sie erhalten überdem so viel Spielgelder und doch . . .

O, erwiderte der Hauptmann, daran liegt es alles nicht. Der Mensch ist ein wunderliches Thier; sein Körper steht unter unserer Fuchtel, aber seine Seele nicht. Wir können diese zwar nach unserm Gefallen regieren, aber dann wird sie immer enger und kleiner und man kann einem nicht befehlen, Witz und Verstand zu haben. Dieses sind Eigenschaften, welche wir in andern auf mancherlei Art erwecken, nähren und unterhalten müssen. Wenn ich zu meinem Koch sage, schaffe mir eine Pastete, so schafft er mir eine, dergleichen ich ihm alle Jahre eine mit allen Ungewittern in die Küche schicke. Sage ich aber: Mein guter Koch, macht mir doch eine Pastete, so wie die Frau Oberstin gerne ißt und so, daß wir Beide Ehre davon haben, so können Sie glauben, der König hat sie nicht besser. Meiner Frau geht es mit ihrem Kammermädchen ebenso. Ist die Hexe übler Laune, so sitzt meiner Frau das Zeug ordentlich und steif, aber nicht ein Bischen gefällig; sie sieht aus, wie eine Schuldigkeit in puris naturalibus. Meine Frau, die dieses weiß, versäumt es daher nie, ihr, so oft sie ein wenig glänzen will, schon früh Morgens ein gutes Gesicht zu machen, sie ihre liebe Lisette zu nennen und ihr alles bittweise zu befehlen. Und dann lacht gewiß aus jeder Schleife, die sie ihr anlegt, eine Grazie. Dieses hindert aber nicht, daß sie nicht bisweilen, wenn meine Frau im Nachtzeuge bleiben will, das dumme Thier zum Henker schickt und ihr sogleich das Haus zu räumen befiehlt, wenn sie es nicht besser verdient. Nein, dieses muß auch sein, man muß zu rechter Zeit das Böse mit dem Guten abwechseln lassen, wenn jedes die gehörige Empfindung erregen soll.

Ei zum Henker versetzte der Oberst, wer kann mit den Menschen solche Capriolen machen? Ich befehle meinen Leuten trocken und gut, was sie thun sollen, bezahle sie richtig, gebe ihnen, was sich gebühret, auch noch wohl zu Zeiten ein mehreres und mehr kann ich nicht thun; ich habe andere Sachen zu bedenken, als mich mit dergleichen Kleinigkeiten abzugeben.

Aber, Herr Oberst, wie macht es unser König? Dem einen schreibt er: Mein Herr General, dem andern: Mein lieber Herr General, dem dritten: Mein lieber Freund; dem einen versichert er beim Schlusse

seiner Gnade, den andern umarmt er, den dritten umarmt er von ganzem Herzen; bisweilen befiehlt er trocken, bisweilen gnädig, bisweilen gar freundlich und zärtlich. Alles dieses thut er, um seinen Generalen neuen Eifer, schärfere Einsichten, muthigere Unternehmungen und gleichsam eine besondere Seele einzuflößen. Jeder ist schuldig, ihm zu dienen, jeder hat seinen Sold richtig, auch noch wohl eine gute Verbesserung. Allein, um Verstand, Zutrauen und Liebe im höchsten Grad zu erwecken, um alle Kräfte in Bewegung zu bringen, macht er es wie eine schlaue Kokette, die ihres Liebhabers Beutel rein ausfegen will. Die hitzigen Liebhaber opfern Gut und Blut auf, und so will die Welt, so mein Koch regiert sein.

Der Oberst schüttelte den Kopf, Johann ging seinen steifen Gang und that seine Pflicht; Peter ließ seinen Hut nach der neuesten Mode fassen und that, was er immer konnte. Dabei aber aß der Hauptmann allezeit gute Pasteten und die Frau Hauptmännin war ganz allerliebst gekleidet.

Charta magna des Hauses,

ein Freibrief gegen Sorgen.

I. Das Einkommen.

Das erste zum Auskommen ist das Einkommen, daß ist gewiß oder auch ungewiß. Die Berufs- und Erwerbsarten sind mannichfaltig, aber jedes Handwerk hat noch immer einen goldenen Boden gezeigt, wenn Kenntniß, Geschicklichkeit, Fleiß und Nachdenken die Werkführer waren; die muß sich aber jeder selbst verschreiben. Wenn er sie aber wirklich hat und sie doch nichts ausrichten, so mag er sich nicht erst lange aufhalten mit Klagen und Tadeln der Zeit, auch nicht umschauen, ob etwa die Berge über Nacht Tausendgüldenkraut tragen, sondern flugs den fünften Gesellen herbeirufen, der heißt Muth und wird frisch ein anderes lohnendes Geschäft aufgreifen, das Nachdenken bereits ausgemittelt hat. Gerade so ist's in dem neuen gelobten Lande über dem Wasser, wohin Vieler Blicke jetzt sehnsüchtig trachten und das ist einer der Hauptvortheile, die dort geboten sind, daß die Arbeit frei und geachtet ist. Uebrigens gehört zum Fischen allerdings nicht blos Angel- und Netzauswerfen, sondern auch Fischefangen, was freilich leichter ist, wo auf der Meile in's Geviert nur etwa 156 Menschen, wie in Nordamerika, leben, als wo 6507, wie in Sachsen, durcheinander treiben. Doch ist's auch leichter dort, so ist's hier noch nicht unmöglich, es gehört nur mehr Speculationsgeist dazu und auch diesen Geist wollen wir ehestens in ein Kapitel citiren. Jetzt aber wollen wir den ersten Abschnitt unserer Charte fassen.

A. Vom Einkommen und wie es zu beschaffen.

1. Arbeit sei der Baumeister des Hauses, denn Arbeit kann man überall haben und Arbeit schafft die Welt noch einmal; Hoffnungen aber auf den reichen Vetter, die Lotterie, das gelobte Land ꝛc. sind Sand; so schiffte schon Mancher nach dem Vorgebirge der guten Hoffnung und kam an's Cap der Angst und wer sein Glück am Himmel sucht, verliert's auf Erden.

2. Fleiß sei der Wecker; es heißt: Morgenstunde hat Gold im Munde, willst du den Preis, so opfere Fleiß und wer will hoch sitzen, muß früh und spät schwitzen; Nachdenken aber die Leuchte, die nie verlöscht, denn wer spielt, muß wissen, was Trumpf ist; besser ohne Bart, als ohne Kopf und vorgethan und nachbedacht, hat Manchen schon in Leid gebracht.

3. Kenntniß sei der Schatzkasten, wo wir einlegen und Geschicklichkeit der Schüssel dazu, denn bei Kunst ist gut wandern und Geschicklichkeit läßt nicht verderben, aber Unwissenheit — sagen sie in Persien — ist ein Gaul, der mit seinem Reiter alle Augenblicke stolpert; doch nichtswissen ist keine Schande, aber nichts lernen wollen.

4. Muth sei unser Augenglas, denn wie du in die Welt hinein schaust, so schaut sie wieder herein; frischer Muth hat halb gewonnen und eine gute Klinge haut Nägel durch und bekommt keine Scharte; wem aber Gott wohl will, den zerreißt der Löwe nicht und Gott hat noch Keinen verlassen, der sich selbst nicht verließ.

5. Ein gutes Gewissen sei Ruhekissen und Zudecke, denn ein gut Gewissen wärmt mehr als ein Bärenpelz und wer seinen Mantel nicht mit einem guten Gewissen füttert, bekommt in den Hundstagen Zähnklappern und wer Gott zum Freunde hat, dem kann nichts zu Wasser werden.

Mancher, der nun diesen Abschnitt gelesen, wird meinen, Worte füllen den Beutel nicht. Und doch, geneigter Leser, richtet man mit Worten mehr aus, als mit Händen. Nur ganz kurz noch die Ausführungsverordnung, wie sie es nennen, die immer die Gesetze erst verständlicher machen muß und dann sieh' und prüfe, ob nicht guter Rath Goldes werth sei und ist's so, dann mache den Rath schnell zur That. So viel ist gewiß, wer sich allein auf Arbeit verläßt, der wird auch fleißig arbeiten, er wird nachdenken, seine Kenntniß und Geschicklichkeit vermehren, denn es hat Keiner ausgelernt, der auch Meister geworden; mit der Kraft wächst aber auch der Muth, das Selbstvertrauen, die Anstelligkeit und hält er nun noch immer auf gut Gewissen, so wird das Werk den Meister loben, das Lob aber Kunden herbeirufen, daß Brodes die Fülle kommt, denn auf der rechten Arbeit ruht Gottes Segen. Schauet um in Stadt und Land, ob es nicht heute noch so ist, und wo es nicht so wäre, da forschet, ob es vielleicht, wenn es nicht einen Haken, so doch ein Häklein hat, denn das Exempel trifft sonst zu; nur ist zu bedenken, spielen ist nicht arbeiten und nicht Jeder ist gewandt, der die Glieder verrenkt. Flugs gethan, ist halb vollbracht, es wächst das Brod nicht blos auf dem Felde; darum versucht's und wenn's nicht zutrifft, dann erst verwerft's.

Es mag wahr sein, daß, wo viele Menschen, auch viele Theiler sind und viele Theile nur kleine Brocken geben; aber ebenso wahr ist's, daß, wo so viele Menschen, auch viele Nachfragen und Bedürfnisse sind, denn Jeder bedarf Etwas und daß ein kleiner Gewinn oft, besser als ein großer selten ist und so gewinnt Arbeit noch allezeit.

Aber was ist nun Arbeit? — Arbeit ist zugleich das Gut und das Schaffen des Gutes, aus dem uns Einkommen und Nutzen kommt, das unseren Bedürfnissen dient. In der Arbeit sind wir selbst, alles Andere

ist Nebel um uns, wir greifen hinein und wissen nicht, was wir fassen. Arbeit ist das andere unter den ältesten Geboten Gottes und wenn nach dem Wort, das zum Menschen geschah, „Du sollst Dein Brod im Schweiß Deines Angesichts essen," es aussieht, als sei das ein Spruch zur Strafe, so zeigt's wieder, wie Alles von Gott zum Segen wird, wenn wir wollen, denn Arbeit ist die Quelle von Gesundheit, Wohlstand, Ehre, Freiheit und jeder Tugend. Mitten in die Natur hinein baut sie eine zweite Schöpfung, die wir erst recht wahrnehmen würden, wenn wir tausend Jahre zurückgehen könnten; damals war in Deutschland noch mehr Winter als Sommer, Donau und Rhein über sechs Monate voll Eis, der Vorfahre in Wald und Höhle, ein Fell zum Kleid, rohe Wurzeln zur Nahrung. Wie ist das anders, Arbeit ändert Alles. Deshalb haben auch der berühmte Schotte Adam Smith und viele Andere, die Arbeit als die Hauptquelle aller Güter und des gesammten Volkswohlstandes anerkannt, und überall, wo die Augen hell sind, gelten Arbeit und Arbeiter viel und selbst die geputzte Faulheit und ihre Würdenträger nichts. Allen, die emsig dem öffentlichen Besten dienen, durch die Hand oder den Verstand, mit der Axt oder der Feder, gebührt der Ehrenname Arbeiter und nicht blos Denen, die mit dem oder jenem Werkzeug arbeiten, wie jetzt in Gebrauch gekommen, damit das Wort nicht ein neuer Name zur neuen Trennung unter uns werde.

Aber wie gelangt man zum Einkommen durch Arbeit? — Jede Arbeit erfordert einen Stoff, Kraft und Zeit und soll einem Bedürfniß dienen; ihr Werth wird nicht allein durch ihre Güte, sondern auch durch die Nachfrage, die das Bedürfniß stellt, bestimmt, und das ist der Tausch- oder Geldwerth. Hier heißt es nun, drei Dinge machen einen guten Meister: Wissen, Können und Wollen. Kenntniß ist Macht! sagte schon der englische Staatskanzler Brougham, denn sie lehrt uns die Dinge um uns her kennen und brauchen. Ein solches Wissen erlangt man zum Theil durch aufmerksames Betrachten von Allem, was in unsern Gesichtskreis kommt, theils durch eben solches Lesen von nützlichen Schriften. Soll aber Beides uns gedeihen, so müssen wir darüber nachdenken, es wiederholt uns vorstellen und mit uns schon Bekanntem vergleichen und daran anknüpfen, so gewissermaßen, wie Speise und Trank durch Verdauung, es uns zu eigen machen. Wenn wir so nach und nach unermüdet am Wissen zunehmen und durch Uebung die rechte Geschicklichkeit zu unserm Arbeitszweig uns erworben haben, so werden wir immer den rechten Weg treffen und vorwärts kommen, denn wer nicht vorwärts geht, geht zurück. Fleiß muß allerdings unsern Tag ordnen und unsere Arbeit führen, wenn wir bei den Massen, womit der Markt überführt wird, bestehen wollen: haben wir dann noch den rechten Muth für alle Zeit, der immer weiter denkt, als man kommt, und die Rechtschaffenheit in uns, die vor Jedermann gut Gewissen schafft, so wird unsere Arbeit niemals umsonst und ein Einkommen uns sicher sein.

Doch muß man auch im Anfang mit dem täglichen Brode sich begnügen können, denn wer auf den Gipfel will, muß beim Fuß anfangen und daß das tägliche Brod der fleißigen Hand nicht so ganz unerschwinglich, hat erst neuerlich eine genaue Untersuchung in dem ganzen preußischen Staate nachgewiesen, die das Landes-Oekonomie-Collegium zu

Berlin am 22. Juni 1848 angeordnet hat. Da hat sich aus 185 genauen Berichten aus allen Theilen des Landes ergeben, daß der Durchschnittssatz des auskömmlichen Unterhaltsbedarfs einer ländlichen Arbeiterfamilie von fünf Personen sich Jahr aus Jahr ein, am geringsten auf 71 bis 75 Thaler in den Regierungsbezirken Gumbinnen in Ostpreußen und Düsseldorf am Rhein, am höchsten auf 196 bis 204 Thaler in den Regierungsbezirken Breslau und Coblenz, zum mittlern Satz auf 100 bis 108 Thaler in den Regierungsbezirken Posen, Danzig, Marienwerder, Magdeburg, Liegnitz, Merseburg, Aachen und Erfurt herausgestellt hat. Im Ganzen würde hiernach der Bedarf für eine ländliche Familie von fünf Köpfen für etwa 115 Thaler zu beschaffen sein; wo aber fünf Köpfe, da sind auch fünf Magen und wahrscheinlich ganz gesunde. Nun ist zwar in Preußen die Luft sehr gut, der Mensch lebt aber doch nicht von der Luft allein, auch kleiden sie sich dort schon seit längerer Zeit nicht mehr in Thierhäute und es herrscht auch dort die allgemeine Einrichtung, was man braucht, muß bezahlt werden und da Preußen Niemand für das gelobte Land ansehen wird, so möchte auch dort das tägliche Brod nicht wohlfeiler sein, als anderwärts. Es ist das nur so ein Beispiel, wie wenig der Mensch braucht, um zu leben und Jeder in seiner Art auch vergnügt zu leben, denn auf den einzelnen Kopf und Magen und alles Andere eingerechnet, kommt nicht mehr als jährlich 23 Thaler, da muß es freilich die Menge bringen.

Es ist aber Niemand gemeint, dem geneigten Leser anzurathen, sich mit solch' einem Einkommen zu begnügen, wenn er's besser haben kann, es ist nur so, wer sich weiter streckt, als die Decke reicht, den friert's. Im Gegentheil, Fleiß bricht Eis und ist des Glückes Vater, also wo der ist, darf der Hunger wohl zuweilen in's Fenster gucken, aber nimmer kommt er in's Haus, denn Fleiß hat immer was übrig.

Doch der geneigte Leser wird denken, Worte sind keine Thaler und Geld ist die Welt und der rechte Meister, weil Geld gilt. Das weiß der Hauszeitungsschreiber auch. Die rechten Staatsverständigen nennen das Hauptstück zum Erwerbe und Einkommen das Kapital. Verschiedene Staatsverbesserer, die den Stiefel bald zu eng, bald zu weit machen, treffen den Nagel nimmer auf den Kopf; die meinen bald, das Geld sei überflüssig, bald, es sei Alles und wollen demnach bald Alles, was da ist, unter Alle, die da sind, so gerade auftheilen, daß nichts übrig bleibt und das Geld einschmelzen, bald die ganze Welt in ein großes Kost- und Arbeitshaus verwandeln, mit nur einigen Herren vom Kasten, ohne Familie, ohne Eigenthum, ohne Unterschied und Alles, was jetzt auch den Aermern lieb und werth ist; wenn jene Herren gern so leben wollen, können sie das schon in Kamschatka haben. Dort leben Alle gleich, weil nichts zu haben ist, als Fischthran und Branntwein, so daß, wie Cook in seiner dritten Reise (Bd. 3, S. 336) erzählt, die Matrosen, weil sie für ihr Geld nichts bekommen konnten, die schönen Silberrubel, welche sie für ihr Pelzwerk erhalten, mit den Füßen vom Verdeck in's Meer stießen. Da hieß es, sein Geld ist so dumm, wie er, das hätten wir schon nicht gemacht, denn bei Geld ist gut wandern.

Jetzt aber noch ein Wort vom Kapital. Das ist nicht blos baare Münze, das ist auch Credit, das ist so viel, wie Zutrauen oder Ver-

trauen, das man zu Einem oder dem Andern hat. Papier ist auch Geld, das wissen wir Alle und daß so ein Stückchen Papier so und so viel gilt, beruht eben auf dem Zutrauen. Geld kann man nicht von Bäumen schütteln, man muß es von den Leuten nehmen, aber nicht mit Stehlen, Lug und Trug, denn das ist Gewalt und Gewalt wird nicht alt; denn den Dieb holt ein hinkender Scherge ein und Lügner und Betrüger machen Säcke, worin sie sich selbst fangen, und Ehre verloren, Alles verloren; ehrlich aber währt am längsten und macht reich, geht's auch langsam her. Daher kann man das Geld nur haben gegen Arbeit, denn um Arbeit oder gegen Waare ist alles feil, und darnach die Waare, darnach das Geld, oder gegen Pfand, das muß man aber Alles erst haben, oder auf seinen Namen und da heißt's: Ein guter Name ist besser, als baar Geld und großer Reichthum, er schafft Zutrauen. Die Nationalökonomen, welche sich mit des Volkes wahrem Vortheil und Nutzen beschäftigen, sagen, neben dem Gelde, das den Verkehr, den Umlauf aller Thätigkeiten und Waaren unterhält, giebt es noch ein gar mächtiges Mittel, daß die Erzeugnisse unserer Arbeit um das Zehn- und Hundertfache und noch mehr vergrößern kann, das ist der Credit, den nicht blos der Handel, sondern auch das Gewerbe bedarf. „Der Credit eines Mannes — sagt Hofrath Lüder, ein gelehrter Schriftsteller in diesem Fache, den die neuen Ideen keineswegs fremd sind — geht hervor aus Fleiß mit gründlichen Kenntnissen verbunden aus einem ruhigen, gesetzten Charakter, Rechtschaffenheit, Häuslichkeit und Sparsamkeit." Und da haben wir das Kind und die Wiege, das Kind ist das Geld, die Wiege ist der erste Abschnitt unserer Charta magna; wiegt und wartet man gut, so wird das Kind schon groß wachsen. Nichts macht arm und nichts macht reich, wo es nicht geht, muß man borgen, das ist aber kein Borgen macht Sorgen, sondern ein Gut bezahlt, mag wieder borgen, denn guter Leumund ist ein zweites Erbtheil und Kunst bringt Geld und Gunst. Vor jetzt mags genug sein vom Einkommen, es mag nur erst Jedem einkommen, das Wort in That umzusetzen, denn Anfangen und Ringen ist ob allen Dingen, es heißt aber: erwäg's, dann wag's und wie du säest, so wirst du ernten.

Nun kommen wir an das Auskommen.

II. Das Auskommen.

Wir haben in der ersten Haustafel Arbeit als die sicherste Quelle des Einkommens und dabei Fleiß, Kenntniß, Geschicklichkeit, Muth und gut Gewissen als die beste Hilfe empfohlen. Wenn wir nun vom Auskommen reden, werden wir's auch nicht anders anfassen, denn Gott und eigene Kraft ist das beste Californien, wer es anderwärts sucht, betrügt sich oft. Gefällt das, ist's gut, Gutes thun wird Niemand gereuen — wo nicht? nun, wem nicht zu rathen ist, dem ist nicht zu helfen.

Unsere Vorfahren waren auch keine Narren, die hatten 3 Pfennige und daran vollauf einen Zehr-, Ehr- und Nothpfennig. Bei uns reichen häufig die Pfennige kaum zur Zehrung zu, für die Ehre machen wir Schulden und für die Noth lassen wir Gott sorgen. So sollte es

nicht sein. Ordnung hilft haushalten und haushalten hilft auskommen mit dem, was einkommt, darum wollen wir flugs unsere zweite Gesetztafel für das Haus aufstellen.

B. Vom Auskommen und wie es zu erhalten.

1. Jeder Haushalt soll sein Budget, seinen Voranschlag haben, ebenso wie der Staat. Es ist nur der Unterschied dabei, daß nicht, wie dort, zuerst die Ausgaben, sondern vor Allem die Einnahmen zu Rathe gezogen werden, denn viel verthun und wenig erwerben, ist der Weg, um zu verderben. Es wäre wohl angenehm, wenn wir auch so, wie der Staat sagen könnten: So und so viel brauchen wir, oder wollen wir verbrauchen und daher habt ihr so und so viel zu geben und damit gut. Da das aber einmal nicht geht, wir müßten denn Schulden machen und es doch besser ist, ohne Brod zu Bett geh'n, als mit Schulden aufsteh'n, denn Borgen und Kratzen thut nur eine Weile wohl; so muß unser Daher anders lauten. Wir müssen zuerst unsere Einnahmen auf das ganze oder halbe Jahr genau veranschlagen, doch die nicht ganz bestimmten immer etwas geringer, als sie fallen können, damit wir nicht die Rechnung ohne den Wirth machen. Darauf sind zuerst die Ausgaben zusammenzurechnen, welche innerhalb dieser Zeit bestimmt vorkommen, ohne daß wir sie sofort verringern, oder zurückweisen können. Das sind jedenfalls Hauszins und Steuern, nach Befinden auch Schulgelder, Dienstlöhne, Zinsen von geliehenen Kapitalien und dergleichen Verpflichtungen mehr, die man im Voraus übernommen hat und erfüllen muß, denn das Wort erfüllt, wem Ehre gilt. Wenn diese bestimmten Ausgaben vom Einkommen abgerechnet sind, dann erst wissen wir, was wir haben und das ist viel werth, denn eben weil so Wenige wissen, was sie haben, darum haben so Viele nur so Weniges. Mit diesem Reineinkommen müssen wir nun sehen, auszukommen und für die Woche oder den Monat berechnen, was wir für Kleidung, Holz, Licht und Nahrung ausgeben dürfen und dabei bedenken, besser ist zwar besser, aber mit Wenigem lebt man auch wohl. Ist so für das Nothwendigste gesorgt, so sorgen wir noch, wenn's möglich ist, für die Noth, denn Noth und Tod kommen zu Jungen und Alten und veranschlagen noch einen Nothpfennig, denn Geld im Beutel vertreibt die Schwermuth und man soll dem Helfer danken und danken können. Der Ehren- und Lustpfennig kommen aber zuletzt in's Budget, und ist kein Platz mehr da, müssen sie einstweilen ganz wegbleiben, denn erst der Grund, dann die Zierrath. Vorsorge verhütet Nachsorge, wer recht will, dem ist wohl zu helfen; das Budget ist fertig, mag viel oder wenig darin stehen, nur Alles im rechten Gleichgewicht, dann ist es gut, so lange wir daran halten.

2. Ordnung ist die Seele der Wirthschaftlichkeit, sagt ein alter Wirthschaftspolitikus, der sich dabei ganz wohl befunden hat, der Geheime Rath Zachariä zu Heidelberg. Ordnung heißt: Alles zu seiner Zeit, Alles an seinen Ort! Also: Ordnung im Hause überall, die erste Säule des Hauses! Und wie immer mit einer Tugend uns viele kommen und jede mit reichen Gaben, so auch hier. Ordnung lehrt die

verschiedenen Lebens- und Hausgeschäfte so auf den Tag vertheilen, daß Eines das Andere unterstützt und, ohne etwas auf morgen zu verschieben, doch noch Zeit gewonnen wird zur Erholung. Diese Regelmäßigkeit im Leben ist aber wieder die stärkste Stütze der Gesundheit und Heiterkeit. Ordnung lehrt auch das Haus wohl regieren, die großen und kleinen Leute und erhält, wenn sie frühzeitig eingeübt worden, am besten Frieden und Eintracht; Ordnung weist jedem Dinge den rechten Platz an, so daß man nicht in allen Winkeln darnach zu suchen hat, wenn man's bedarf und lehrt seinen rechten Gebrauch, damit aber zugleich Reinlichkeit, Sauberkeit und Schonung der Sachen und so wird sie recht eigentlich zur Erhaltung des häuslichen Wohlstandes. Ordnung hält auch fest am Budget und verwahrt das Geld nach seiner Bestimmung, jeden Theil in besonderer Kasse, so das zu den nothwendigen, bestimmten Ausgaben, das zur Wirthschaft, das zur Noth und das zu Ehr' und Lust, Alles hübsch besonders, daß man gleich übersehen kann, wie viel man aus jeder Kasse ausgeben darf, ehe der Boden kommt. Dabei führt sie Buch und Rechnung über Einnahmen und Ausgaben, kurz und gut, eben wie es nöthig, um immer zu wissen, wie man steht und das ist wieder gut, damit man zusehen kann, daß man nicht falle. So lehrt Ordnung noch Vieles, was man als heilsam erkennen wird, denn sie ist gefällig, man muß sich aber nur erst allmählig mit ihr bekannt machen und treu zu ihr halten.

3. Sparen ist verdienen; ersparter Pfennig ist so gut, wie der erworbene und eben so bald erspart, denn gewonnen; wer den Pfennig nicht ehrt, ist des Thalers nicht werth, und spare in der Zeit, so hast du in der Noth! sagt vielfältig das deutsche Sprichwort und Sprichwort, wahr Wort, weil des Volkes gesunder Sinn zumeist darin offenbart ist. Darum Sparsamkeit zu jeder Zeit, sei die zweite Säule des Hauses! Sparsamkeit ist nicht Geiz, denn der Geizige nennt den Sparsamen einen Verschwender; sie ist auch nicht Verschwendung, denn der Verschwender nennt den Sparsamen einen Geizigen. Sie steht also zwischen beiden Gegensätzen in der Mitte und in der Mitte ist die Wahrheit. Sparsamkeit verbraucht nicht mehr Mittel, als es bedarf und bedarf nicht mehr, als man vermag. Im Hause, beim Geräth, ermahnt sie uns zur Einfachheit, am Tische zur Mäßigkeit, im Keller zur Nüchternheit und überall zur Zufriedenheit mit dem Nöthigen und Nützlichen. Sie stört weder Freude noch Geselligkeit, läßt den Wein trinken, aber nicht Flaschen und Stöpsel verderben. Nur wo es nöthig, sagt sie, besser Wasser getrunken und erwerben, denn Wein getrunken und verderben. Im Kaufladen fragt sie: Wozu? und kauft nur den Bedarf, doch immer vom Besten, denn das Beste ist der beste Kauf und Wohlfeil kostet das meiste Geld. Gleichzeitig sorgt sie auch für die Zukunft und zieht sich nicht zurück, wenn es gilt, nöthigen Vorrath anzuschaffen; kauf' in der Zeit, so hast du in der Noth. Sie kauft immer am wohlfeilsten, denn baar Geld macht den Markt und sie zahlt immer baar, ihre Mittel erlauben ihr dies. Nur zum Ankauf des Unnöthigen, was ohne Nachtheil, ohne Verminderung des wahren Glücks entbehrt werden kann, nur dazu entschließt sie sich nimmer, weil

der, welcher kauft, was er nicht braucht, bald verkaufen muß, was er braucht. Sparsamkeit rechnet gut, auch mit dem Pfennig, denn nur ein Pfennig täglich erspart und zurückgelegt, giebt im Jahr, den Schalttag ungerechnet, schon 1 Thaler 6½ Neugr. und in vier Jahren schon ¼ Thaler Zinsen. Wie Viele geben aber täglich weit mehr, als einen Pfennig ohne Nutzen und Vergnügen aus! So hat Sparsamkeit immer genug für sich und zum Wohlthun für Andere.

4. Vorsicht sei die dritte Säule des Hauses! Weise Huth behält ihr Gut. Hab' ich, ist besser, als hätt' ich. Vorsicht sieht voraus, was sich ereignen könnte und ist daher immer gerüstet. Sie verwahrt nicht allein sorgfältig, was besser bewahrt, als beklagt ist und läßt nicht Jedermann den Schlüssel, denn da ist schwer verwahren, sondern hütet sich auch, etwas vorauszunehmen, was noch nicht in der Tasche ist; Jeder nimmt aber voraus, welcher kauft, ehe er Zahlung hat. Ebenso widerräth sie Leihen, Bürgen und Borgen, denn das Alles macht Sorgen, der hinkende Bote kommt hinterdrein. Schwarz auf Weiß behält den Preis; daher giebt und nimmt Vorsicht nicht leicht etwas ohne Quittung und Schein, es ist um Lebens und Sterbens willen, aber auch der kurzen Gedanken wegen. Vor Allem fürchtet sie die Augen der Menschen, auch die eigenen, denn was prunket und gleißt, locket zumeist. Mit Prunkaufwand aber, Andern zu gefallen, ohne Dank, haben sich schon Viele zu Grunde gerichtet, Vorsicht bedenkt das Ende und schadet niemals.

5. Die vierte Säule des Hauses heiße Erfahrung! Erfahrung ist zwar eine theure Schule, denn Jeder muß Lehrgeld geben, aber die beste Lehrmeisterin, Erfahrung macht weise. Zum guten Auskommen gehört nicht blos Einkommen, sondern auch Verstand; Erfahrung schaut sich überall um, daß sie erfährt, was sich bewährt, denn wer die Augen nicht aufthut, muß den Beutel aufthun. Es kann nicht Alles beim Alten bleiben, auch in der Wirthschaft nicht, doch ist immer was Neues, nicht immer was Gutes. Erfahrung fragt nach, denn Mancher hat's schlechter und bezahlt's theuerer, was Andere gut und wohlfeil haben. So ist's in Haus und Hof, Küche und Keller, Stube und Schrank. Erfahrung will auch erfahren sein, darum laßt sie versuchen, doch klüglich im Kleinen. So wächst Erfahrung groß und wird der Trost für alle Zeit.

Wenn diese vier Säulen das Haus stützen und ein tüchtiger Voranschlag (Budget) ihm Grund und Dach sind, so wird es wohl stehen bleiben, wenn auch nur wenig Thaler im Jahr dort aus- und eingehen. Reich ist genug, wer sich genügen läßt. Es heißt wohl, an Gottes Segen ist alles gelegen, doch heißt das nicht, du sollst der Ruhe pflegen, sondern thu' das Deine, Gott thut das Seine.

So wäre die Charta magna des Hauses fertig und sie allein ist mehr werth, als der ganze Jahrgang der Hauszeitung kostet. Aber wäre sie auch auf Leinwand gezogen, man würde das nicht einsehen, so lange sie nicht zur That geworden ist. Probiren geht über Studiren und der Wille ist und thut Alles. Bedenket das wohl und sorget recht, so werdet ihr frei von Sorgen.

Ordnung in Bezug auf Familienleben und menschliches Glück.

Was ich Ihnen sage, verehrte Leser der deutschen Hauszeitung, wird meistens einfach und selten neu sein; allein ich halte dafür, daß das Einfachste das Verständlichste ist und daß es gewisse Wahrheiten giebt, die man schon wieder einmal besprechen kann, wenn sie auch keineswegs in's Gebiet der neuen Entdeckungen gehören. Zu diesen Wahrheiten zähle ich die, daß der Mensch, welcher sein Glück nicht in seinem Innern, in der Tiefe seines Busens trägt, auch schwerlich von der Außenwelt und wenn er derselben auch manche zeitlichen Vortheile und Würden und Vortheile abzwänge, es erhalten dürfte. Das ächte Glück liegt in der Zufriedenheit; diese aber ist eine Folge der Genügsamkeit und der treuen Pflichterfüllung, von der Liebe zu Gott und dem Nächsten geleitet. Nicht wahr, das klingt recht veraltet, recht als ob's aus Gellert abgeschrieben wäre? Sei es, lassen Sie sich darum nicht abhalten, fortzufahren. — Es ist schon vielfach bewiesen worden, daß der Mensch wenigstens die Anlage seiner Bildung in der Familie erhält und daß ein festes, inniges Familienleben zugleich auch die Festigkeit und den Wohlstand der Staaten begründet. Wo die Bande der Familie sich lockern, wird der Staat in gleichem Grade untergraben und das kann nicht anders sein, denn der Zerstörung im Kleinen folgt die Zerstörung im Großen; dies ist unabwendbares Naturgesetz. Es liegt überdies in der Innigkeit des Familienlebens der einzige wahre Ersatz, der einzige wahre Trost für die vielen Täuschungen, welche, bei dem Wirken auf dem großen Markte des Lebens, erfahren zu werden pflegen. Und wenn ich behauptet habe, das einzige ächte Glück sei dasjenige, welches der Mensch im Stande ist, aus dem inneren Reichthum einer ruhigen Brust immer neu zu schöpfen, so frage ich, ob diese Quelle wohl für ihn vorhanden sein kann, vernachlässigt er das, durch seine eigene Wahl, zu allernächst seiner Fürsorge dastehende Verhältniß? Wohl schwerlich! Wollen Sie uns demnach zusammen untersuchen lassen, was die Begründung und Erhaltung eines tüchtigen und ersprießlichen Lebens in der Familie erheischt. Zu solchem Ende fragen wir vorerst: Warum bildet sich der Mensch eine Familie, einen häuslichen Heerd? Wahrscheinlich eben um Gegenstände seiner nächsten Fürsorge zu haben, um zu wissen, für wen er arbeitet, um dem Erfolg

ungeordneter Begierden nachzustreben, oder, was ziemlich dasselbe ist, nach der Erreichung der aus seiner ungezügelten Phantasie entstandenen Trugbilder zu jagen? Ich glaube nicht, er wird sich vielmehr in seinem eigenen Hause unheimlich fühlen und diejenigen, deren starke Stütze er sein sollte, möglicher Weise in tiefes Elend bringen und am Abend seines Lebens sich, statt auf einem blühenden Gefilde, unter Trümmern erblicken, als Zugabe von Vorwürfen seines Gewissens gequält, vielleicht zur Verzweiflung gebracht. Was wird denn nun also zu einem guten Familienleben von uns erfordert? Ordnung, meine geliebten Leser, Ordnung im Kleinsten, wie im Größten, Ordnung in Allem, in den Wünschen und Begierden, in dem Streben, in der Zeiteintheilung und bestimmt nicht minder in dem, was die Ausgaben und Einnahmen anbelangt. Man hat viele Familien, in welchen gerade keine Laster herrschten, nur aus Mangel an Ordnung untergehen sehen. — Wodurch werden jedoch die Mittel zu einer genügenden Ordnung erworben? Durch eine richtige Anschauung aller Lebensverhältnisse und ganz besonders durch Selbstbeherrschung. Aus dieser letzten Eigenschaft wird die erste geboren, wie alle andern, die man etwa hier noch anführen könnte. Nur der Mensch, welcher sich selbst beherrscht, wird seine Verstandeskräfte richtig zu brauchen vermögend sein; er wird vor der That deren Zweck und muthmaßlichen Erfolg erst prüfen, und das Gefühl der Liebe, welches nicht selten beim Walten der Leidenschaft wie erstorben erscheint, wird sich bei ihm Geltung verschaffen und obsiegen. Hat er einen Hang zur Trägheit und Bequemlichkeit, so wird er ihn bekämpfen, urtheilen, daß nützliche Arbeit der einzige Weg ist, sich und den Seinen eine ehrenhafte Stellung in der menschlichen Gesellschaft zu gewinnen, wird er von Ehrgeiz und Eitelkeit heimgesucht, so wird er erkennen, daß dieser Durst sich schwer stillen läßt und daß, ein Mensch steige so hoch im Ansehen vor der Welt, als er nur ermöglichen kann, andere ihn doch in dieser oder jener Hinsicht überragen werden und man Gefahr läuft, bei einem gewaltsamen Trachten nach der Erfüllung von dergleichen Begierden, sein Ziel nie zu erreichen und viel Zeit und Mühe unnütz zu verschwenden, oder einen lächerlichen Fall zu erleiden; denn da es eine Folge der Selbstbeherrschung ist, daß sie das Auge hellt, so wird er auch die Grenzen seines Talents wahrnehmen und das Buch der Geschichte wird nicht umsonst zu seinem Gebrauche daliegen. Es wird ihm beweisen, wie Männer von beinahe übermenschlichen Fähigkeiten, wenn sie über eine gewisse Weite hinaus wollten, die Früchte ihrer besten Thaten, welche den nachhaltigsten Nutzen ihnen selbst und ihren Nachkommen zu bringen geeignet waren, mit eigener Hand vernichteten und davon nichts als die warnende Lehre übrig blieb, daß überall, wo der Mensch zu gewaltig über seine Mitmenschen sich erheben will, ein Abgrund sich vor seinen Füßen öffnet, an dem ein unbezwingbarer Schwindel ihn faßt und in welchen er, hinabgestürzt, mit sammt seinem Werke zerschellt. Es wäre überflüssig, Beispiele hier anzuführen; sie sind zu leicht in der Geschichte aufzufinden. In kleinerem Maßstabe trifft man ihrer übrigens im alltäglichen bürgerlichen Leben sogar genug an. — In Allem nicht zu viel und nicht zu wenig; das ist der ewige Grundsatz zur Erhaltung und zum Gedeihen, jeder Uebertritt desselben

hat eine schädliche, eine vernichtende Gewalt. Doch dieses harmonische Handeln kann beim Menschen nur eine Folge der Selbstbeherrschung sein, weil sein Geist viel weiter nach dieser oder jener Richtung hinausdenkt und wünscht, als Mittel zu That und Ausführung ihm wirklich zu Gebote stehen. Die Uebertretungen besagten Grundsatzes, oder, was gleich ist, das Weichen aus der Bahn der Ordnung, werden nach der Richtung hin geschehen, nach welcher ein angeborener oder durch Verhältnisse erzeugter Trieb den Menschen zieht, und, da er aus einem sehr starken Theile sinnlicher Natur besteht, so erfolgen die Ausschweifungen im gewöhnlichen Leben am häufigsten zur Befriedigung beinahe rein sinnlicher Lüste. Ich will gar nicht vom Spiele, vom Trunke &c. sprechen; diese Abnormitäten springen grell hervor und der Name Laster, mit dem man sie belegt hat, bezeichnet sie hinlänglich. Erwägen wir aber, welche Störungen und Verlegenheiten in einem Haushalte dadurch entstehen, daß man, um der Mode zu huldigen und weil man in seiner Eitelkeit erscheinen möchte, als nähme man in der bürgerlichen Gesellschaft eine höhere Stufe ein, für Kleider, Möbel, Feste und dergleichen Ausgaben macht, die mit den Einnahmen in keinem Verhältnisse stehen. Bedächten diejenigen, welche in dieser Weise handeln, wie so gar nichts zur eigentlichen Achtung der Welt Luxus beiträgt, dann würden sie es sich schwerlich einfallen lassen, sich in Schulden, die niemals ausbleiben, wenn die Ausgaben die Einnahmen übersteigen, zu bringen, um schließlich, statt das gewünschte Ansehen zu genießen, das Mitleid Anderer beanspruchen zu müssen. Diese Gattung von Resultaten ist zahlreicher, als man es zur Ehre des menschlichen Verstandes glauben möchte. Traurige Folgen der Unordnung im Denken und Handeln! Verwickelungen werden auch dadurch bisweilen veranlaßt, die ganz seltsam und räthselhaft erscheinen, wenn man nicht tiefer eindringt: Beamte lassen Ungerechtigkeiten und Verletzungen der Gesetze hingehen, weil sie Schuldner der Schuldigen sind und, wollten sie Recht üben, für ihre Ehre, ihre Stelle, ihre Freiheit zu fürchten hätten; ein Mensch, der sich viel mehr dünkte als Andere, gestattet öffentliche Beleidigungen seiner Person, indem er nicht bezahlen kann und die Leute doch etwas für ihr Geld haben wollen. O, närrisches und sehr betrübendes Zeug der Art wäre anzuführen, beabsichtigte man diese Materie zu erschöpfen. Doch erwähnen wir jetzt scheinbar geringere Entfernungen von der Ordnung, welche nicht minder zu einem jammervollen Ausgange zu führen geeignet sind. Bei vielen Familien ist es Sitte, jedes Vergnügen, zwar zusammen, doch außer dem Hause zu suchen, bei Anderen ist es der Mann allein, der sich auswärts gütlich thut; bei Anderen wieder zerstreuen sich alle Glieder in die verschiedenen Stadtviertel und Niemand bleibt zu Hause, außer etwa schreiende Kinder unter der Aufsicht oft liederlicher Dienstpersonen. Im ersteren Falle wird in corpore verschwendet, im zweiten verschwendet einer allein, während die anderen vielleicht darben und im dritten verschwendet Jeder nach seinem individuellen Behagen, da geht gewiß die Sache noch rascher. Ich sage verschwendet, weil für Familien und deren Angehörige das Leben außer dem Hause stets eine Verschwendung sein wird; alles muß man dort mindestens doppelt bezahlen, das kann nicht

fehlen, für einen geringeren Preis könnte man in seinem Hause viel bessere Dinge haben und noch obendrein den Genuß, einige traute Freunde oder unbemittelte Menschen zu bewirthen. Ueberdieß geht der Zweck der Familie ja gänzlich verloren, wenn man außer derselben lebt; eine Familie ist dann weiter nichts, als eine Anzahl Menschen in einer gemeinschaftlichen Wohnung; sie giebt der Welt das Beispiel der Auflösung und ihre Glieder berauben sich selbst eines großen Glücks, denn es lügt nicht das Sprüchwort: Man befindet sich überall gut, doch am besten in seinem Hause. Würde mir darauf erwidert, daß eben, weil Menschen sich nicht wohl in ihren vier Pfählen befinden, sie sich genöthigt sehen, einige Erquickung außerhalb derselben zu suchen, so wäre meine Antwort, daß diesen Leuten angerathen werden möchte, streng zu forschen, ob nicht durch ihre eigene Schuld in ihrem Hause Verhältnisse herbeigeführt wurden, die ihnen die Existenz darin zum Davonlaufen gestalten; sodann aber antworte ich auch ferner, daß es auch Menschen giebt, welche die Tugend nicht lieben, doch was beweist das? Benimmt es etwa der Tugend von ihrer Liebenswürdigkeit? O sicherlich nicht, es zeugt nur von der Verdorbenheit dieser Menschen. Oder wollten mir Männer vorhalten, das Weib gehöre in das Haus, der Mann jedoch hinaus in die Welt? Das wäre in Bezug auf die Berufsthätigkeit sehr wahr, nur nicht in Bezug auf die Stunden, über welche uns gegönnt wird, frei zu walten, da lasse ich es nicht gelten, auf diese wird die Familie immer die ersten und dringendsten Ansprüche haben. Und die Familie ist für den Mann, welcher das Herz auf dem rechten Flecke trägt, nicht so langweilig, als Manche denken; sie bietet demjenigen, der sie zu empfinden versteht, die mannichfaltigsten Regungen, Freuden und Leiden, welche veredeln, die Kraft stählen, die Seele zum Wesen aller Wesen erheben und die allein im Stande sind, die heilige Liebe für die gesammte Menschheit zu nähren und thatkräftig zu entflammen! O, die Thränen mancher Gattin, die Verwahrlosung mancher Kinder, der Trübsinn und der Jammer manchen Vaters zeigen deutlich, wie viel im Hause zu wirken war und wie viel darin versäumt worden ist! — Die Pflichten des Lebens gestatten ohne Nachtheil keinen Aufschub und sie erfassen uns bei dem ersten Schritte in unserer Bahn; jede Versäumniß in ihrer Erfüllung läßt sich entweder nicht, oder nur mit dreifacher Mühe wieder ausgleichen. Wer aber sich eine Familie gründet, der bezeichnet sich den Kreis seiner Pflichten mit den unverkennbarsten Zügen und erhält die entschiedenste Veranlassung, gleichwie wir uns das höchste Wesen nicht anders denken können, als in der größten Vollkommenheit der Selbstbeherrschung, aus welcher die Ordnung floß, welche das unermeßliche All so wundervoll zusammenhält, selbst nach dem höchsten ihm möglichen Grade der Selbstbeherrschung zu trachten, um in sein Handeln eine ähnliche Ordnung, Gesetzlichkeit und Einheit zu bringen und Segen im Erfolge sich zu sichern. — Wohl dem Verein für's Leben und der Deutschen Hauszeitung, gelingt es ihnen zur innigen Befestigung des Familienlebens ein Scherflein beizutragen! Ihre Bestrebungen werden dann zuverlässig nicht verloren gegangen sein und in den schlimmen Zeiten, welche über uns herzuziehen scheinen, dürfte es ihnen auch an einiger Anerkennung nicht fehlen. **A. Dallery.**

Gesundheits-Recepte für die alten Tage.

Mir, wie gewiß so manchem Andern, sind die Tage gekommen, von denen wir sagen, sie gefallen uns nicht. Anderen werden sie hoffentlich noch kommen. Trotzdem ist es mir bis jetzt, Gott sei Dank, gelungen, geistige Frische und körperliche Rührigkeit, vor allen Dingen auch eine fröhliche Gemüthsstimmung zu bewahren, und ich hielt es deshalb nicht für überflüssig, meine Recepte zu Nutz und Frommen Anderer hier mitzutheilen, falls sie nämlich selbige befolgen wollen.

Es hilft nichts, gegen die Gesetze der Natur strampeln und löcken zu wollen, die nun einmal der liebe Gott unerschütterlich gegeben hat. Rupfe dir die weißen Haare aus, streiche, wenn dies nicht mehr genug helfen will, mit dieser oder jener Salbe, die jeder Haarkünstler heut zu Tage verkauft, Deine Haare schwarz, braun oder blau an, trage eine noch so moderne Perrücke, laß Dir ein nagelneues Gebiß in den lückenhaften oder gar zahnlosen Mund setzen, brauche alle angekündigten Mittel, die Runzeln zu vertreiben — nichts hilft's, verlaß Dich darauf! Jedes nachwachsende wiederum graue oder weiße Haar ist ein neuer Faden zu Deinem Leichentuch, jeder ausfallende Zahn ein morscher Stein, der aus Deinem baufällig werdenden Leibeshause herausfällt, jede Runzel eine Leiste für die unausbleiblichen sechs Breter und zwei Bretchen. Durch jedes schlaff und matt gewordene Werkzeug Deines Körpers spricht die Natur laut und deutlich: „Denke an die Abreise, denn Deines Bleibens auf Erden wird nicht lange mehr sein! Mach' Platz, laß Andere her!"

Jeder vernünftige Mensch wird diesen Gang der Natur in bester Ordnung als von Gott vorgezeichnet finden, einfältige Klagen darüber bemitleiden und sich auf die lange Reise, von der noch Keiner zurückgekehrt ist, vorbereiten. Allein dessen ungeachtet wird auch jeder vernünftige Mensch nach Pflicht und Schuldigkeit das Seine thun, um den Verfall, der ihm droht, möglichst hinauszuschieben, den gänzlichen Einsturz seines Körperhauses, so lange nur thunlich, zu vermeiden. In der Jugend, in der Manneskraft freilich schwätzt gar Mancher davon, daß er gar nicht alt, wenigstens nicht zu alt werden möge. „Was thue ich mit ein Paar Jahren länger, wenn die Sinne stumpf sind, kein Genuß mehr möglich ist?" heißt es da. Aber dieselben Leute

pfeifen eine ganz andere Melodie, wenn sie wirklich alt werden. Der liebe Gott hat einmal in jedes Menschenherz den Trieb der Selbsterhaltung gelegt und je näher der Sensenmann mit seiner Hippe rückt, desto krampfhafter klammern dieselben Menschen sich an's Leben, die 30 Jahre vorher sehr wegwerfend vom langen Leben schwätzten. Je länger ein Mensch gelebt hat, desto mehr soll und kann er Einsicht, Verstand und Erfahrung sich erworben, gesammelt haben. Mag wohl sein, daß Mancher Methusalems Alter erreichen könnte und bliebe an Erfahrung und Einsicht ein Kind. Für solche ist jedes gesprochene und geschriebene Wort vergebens. Aber eben der Verständige und Erfahrene, so bald er spürt, daß es bergabwärts geht, soll seine gewonnene Einsicht und Erfahrung dazu verwenden, daß er die noch bleibende Neige seines Lebens nicht verschwendet, seine alten Tage sich nicht ohne Noth mühselig und schmerzlich macht, sondern als ein guter und verständiger Wirth mit dem Reste seines Lebensvermögens so haushälterisch als möglich verfährt. Und dazu will ich aus eigener Erfahrung einige Recepte beitragen.

„Was?" schreien mir da einige entgegen, „der alte Narre will wohl gar Mittel erfunden haben, das menschliche Leben zu verlängern? Ein Lebenselixir wohl gar, oder eine Goldtinktur, womit im Mittelalter die Alchymisten die Leute betrogen? Gegen den Tod kein Kraut gewachsen ist." Ich antworte darauf mit der Schrift: „Niemand kann seiner Lebenslänge eine Elle zusetzen." Es giebt eben so wenig ein Mittel, das menschliche Leben künstlich zu verlängern, als irgend Jemand durch irgend etwas im Stande ist, die Körperhöhe zu verlängern. Und doch giebt es Mittel, die Zahl der Jahre, die Gott durch die uns gegebene Natur oder Leibesbeschaffenheit für uns bestimmt hat, zu erlangen, zu erreichen und in diesem Sinne eine Kunst, das menschliche Leben zu verlängern, eine Makrobiotik. Du wirst gleich merken, l. L., wo hinaus ich will und daß ich keine Arznei aus irgend einer Apotheke im Kopfe habe.

Jedes Kind weiß, daß man durch einen ausschweifenden, liederlichen, sittenlosen Lebenswandel, durch Unmäßigkeit sein Leben verkürzen kann; eben so läßt sich auch von jedem begreifen, daß wir im Stande sind, durch verständige Lebensweise unser Leben bis zu dem äußersten Endpunkte, der uns zugemessen ist, zu verlängern. — Freilich — und dies ist ein Hauptpunkt — kommt viel auf die Beschaffenheit des Leibes an, die uns nach Gottes Rathschlusse zu Theil geworden ist. Manche haben von Hause aus, als Familienerbtheil, einen eisenfesten Körper empfangen; die Gesundheit, die dauerhafte Gesundheit ist ihnen gleichsam angeboren, sie werden fast nie krank und wenn sie kein besonderer tödtlicher Unglücksfall trifft, selbst bei weniger sorgsamer Pflege ihrer Gesundheit, steinalt. Sie behalten oft bis in die spätesten Jahre die volle Schärfe ihrer Sinne, ihr Geist bleibt frisch, selbst ihre Körperkraft dauert weit hinein in die siebenziger, wohl gar in die achtziger Jahre, zumal wenn ihre Lebensstellungen und Schicksale der Art sind, daß weder schwarze Sorgen, noch nagender Kummer den Schlaf ihrer Nächte verscheuchen und ihren Körper schwächen. Ja, zuweilen erreichen solche feste Naturen selbst unter ärmlichen Lebensverhältnissen, selbst unter

solchen, welche erfahrungsmäßig die menschliche Gesundheit stark in Anspruch nehmen, ein hohes und gesundes Alter. Ich weise zum Belege dafür auf manche alte Krieger hin, die viele und beschwerliche Feldzüge mitgemacht, Hunger und Durst, Hitze, Nässe und Kälte, Lagerfeuer und Spitäler ertragen haben, in späteren Jahren nicht überflüssig viel zu brocken und zu beißen hatten und doch ein gesundes und hohes Alter erreichten.

Durch derartige einzelne Beispiele läßt sich dann der Unverstand verführen und die Sinnlichkeit benutzt sie als Ausrede, als Vorwand, der dumm und lahm zugleich ist. Da heißt es: „Eure Reden von Mäßigkeit, von Enthaltsamkeit, von Inachtnehmen der Gesundheit sind albernes Geschwätz. Da seht den A. an! Dieser hat sein Lebtag geliedert und ist alt dabei geworden und überlebt uns Alle. Da ist der B. Was hat dieser nicht ausgestanden in seinem Leben und ist fester, als Tausende. Haltet Euch wie eine Wöchnerin, oder lebt in's Zeug hinein wie ein Wüstling, das ist alles einerlei. Was Euch hin gethan ist, das wird Euch, ob Ihr so oder so lebt."

So wird auf eben so einfältige, als schlechte Weise der liebe Gott hineingezogen in das unverständige Thun und Treiben mancher Menschen und für dasselbe auf das Unverantwortlichste und Gotteslästerlichste verantwortlich gemacht. Wollen denn solche unverständige Sünder nicht begreifen, daß der kräftig gebaute, gesund geborene und herangewachsene Mensch mehr ohne Schaden vertragen kann, als ein von Kindesbeinen, von Mutterleibe an schwächlich und matt gebildeter Körper? Gleich wie einem Manne ein Seidel Bier, oder ein Schoppen Wein Stärkung, einem Kinde aber Schwächung ist, gleich wie dem Kräftigen eine anstrengende Leibesübung Bedürfniß wird, die den Mättling vielleicht auf's Krankenlager streckt, so ist doch wahrlich eben so begreiflich, daß man einem schwach gebauten Körper nicht das zumuthen darf, was ein starker verträgt. Doch wir haben es nicht mit dem Unverstande zu thun, der unheilbar ist, sondern wenden uns an verständige Leute, indem wir ihnen nochmals zurufen: Beobachte die Beschaffenheit Deines Leibes; je weniger Dein Körper verträgt, desto weniger muthe ihm zu, ohne deshalb in ängstliche Verweichelung zu verfallen!

Kommt aber das Alter, so lerne Dich darein finden, lerne begreifen, daß Du alt bist. Es ist dies nicht so leicht, als Mancher denkt. Da läuft gar viel Selbsttäuschung unter, die sich furchtbar rächt. Manche strampeln mit Händen und Füßen gegen das Alter, halten sich immer noch für jung und denken viel zu viel daran, daß sie einmal jung — gewesen sind, wie die Jugend umgekehrt zu wenig daran denkt, daß sie einst alt werden will und wird. Am wenigsten will das Alter den Frauen überhaupt, insbesondere denen zu Kopfe, die in der Jugend und noch lange darüber hinaus durch Schönheit geglänzt haben. Da giebt's häufig Thränen und Jammer, ehe sie sich in das Unvermeidliche fügen. Solche freilich, die ihre Lebensaufgabe nicht in der Gefallsucht gesucht, sondern als Gattinnen und Mütter im Hause daheim gefunden haben, gleiten friedlich und sanft hinüber in die Tage, daß sie als würdige und geehrte Matronen im Kreise ihrer Kinder und Enkel eine um so geachtetere Stellung einnehmen.

Also, Freund, wenn das Alter kommt, so lerne Dich verständig darein finden! Bilde Dir nicht ein, wenn Du schon fünfzig oder sechzig auf dem Rücken hast, es sei noch wie damals, da Du dreißig oder höchstens vierzig zähltest. Deine Lunge hat nicht mehr ihre vorige Spannkraft, das Athemholen wird schwieriger, der Schleim in den Luftwegen zäher, was folgt daraus? Du bist alt; ob fünfzig oder sechzig oder siebenzig, Du bist alt, lern's begreifen, lern' Dich drein finden! Du erkältest Dich leichter, als früher, woran liegt's? Ei, Freund, Du bist alt. Du verdauest schlechter, als früher, alle körperlichen Verrichtungen, Ausscheidungen, Ausdünstungen, Stuhlgang, Urinentleerung gehen schwerer von Statten, warum? Du bist alt. Der Schlaf fängt an, Dich zu fliehen, oder Du wirst schlafsüchtig — natürlich, Du bist alt. Die Bewegung wird Dir mühsamer, die Sinne stumpfen sich ab, die Natur winkt recht deutlich und verständlich, indem sie den geschlechtlichen Trieb mindert — kein Wunder, sondern ganz in der Ordnung, denn Du bist alt! Es hilft, wie kein Zittern gegen den Frost, kein Schönheitswasser gegen die Runzeln, auch kein Sträuben gegen das Alter. Es ist da, bleibt da, läßt sich nicht vertreiben, nicht fortjagen, nicht ableugnen, nicht wegtäuschen — drum, Freund, wenn Du guten Rath annehmen willst, lerne Dich um des Himmels, um Deiner selbst willen darein finden, lerne begreifen, daß Du alt, bilde Dir nicht mehr ein, daß Du noch jung bist — das ist das erste Recept. Zieh den Rock an, der Dir von nun an steht, bewohne das Zimmer, das Du von nun an bewohnen mußt, betrachte Dich als Alten, der Du nun einmal bist.

Das zweite Recept ist: Richte Dich im Alter ein! Sobald einmal die heilsame Erkenntniß: „Ich bin alt," bei Dir zum Durchbruch gekommen ist, so richte Dich in Deinem Alter verständig ein. Man muß sich in jedem neuen Rocke, in jeder neuen Wohnung, in jedem Lebens-, Amts-, Berufs- und Geschäftsverhältnisse erst zurecht finden und setzen, einrichten und gewöhnen, um sich wohl zu befinden, ebenso im Alter. Und ich versichere es Dir mit Herz und Mund, Freund, der Aufenthalt im Alter drin ist gar nicht so übel, wie Mancher denkt, wenn man darin nur erst einheimisch geworden ist. Es hat nicht blos der Frühling und Sommer, nein, auch der Herbst und Winter seine Reize. Da hat sich mit dem Blute mancher Sturm der Leidenschaften abgekühlt, auf dessen frühere Ausbrüche wir im Alter mit Beschämung und dem süßen Gefühle, nunmehr davor bewahrt zu sein, zurückschauen. Da sind die Kinder groß, wohl gar selbstständig geworden, vielleicht Enkel und Enkelinnen in die Welt getreten, die zwar unsere Sorgen, aber auch unsere Freuden erhöhen, unsere Liebe durch Achtung und Verehrung vergelten. Da giebt's noch mehr, als früher, Pläne zu machen, zu berathen, zu fürchten, zu hoffen, und Wunsch und Bedürfniß, Glück und Noth, Gelingen und Fehlschlagen, reizt, beschäftigt, fesselt den Greis fast noch stärker, als den Mann. Da ziehen die mannichfaltigen trüben und heitern Lebensbegegnisse und Erfahrungen in endloser Aufeinanderfolge fortwährend an unserem Geiste vorüber und bieten einen unerschöpflichen Schatz von tausendfachen Genüssen für uns, von Belehrungen für das jüngere Geschlecht; da bietet dem

gereifteren Urtheile das Lesen wie das Beobachten Freuden, von denen die Jugend keine Ahnung hat.

Sind diese Geistes= und Herzensfreuden dem Alter vorzugsweise eigenthümlich, so fehlen ihm auch keineswegs die Sinnengenüsse. Ich habe wohl früher auch Wein getrunken, aber es ist keine Einbildung, wenn ich behaupte, daß mir mein Glas leichter, alter, reiner Meißner oder Frankenwein von Jahr zu Jahr je länger desto besser schmeckt und bekommt. Er kommt mir wie wohlschmeckende Medizin vor. Nicht minder schmeckt mir ein Seidel abgegohrenes, reines Bier so gut, ja vielleicht noch besser, als dem jungen Manne, der es nach meiner Ansicht mit zu wenig Prüfung und Sachverstand genießt, während ich als ergrauter Verehrer des Gambrinus diesem mit sachkundiger Zunge und erfahrenen Gaumen opfere. Und solltest Du, Freund, mich mit meiner Pfeife hinter der Kaffeetasse sehen, Du würdest, wenn Du anders Freude fühltst, wenn Deine Mitmenschen sich wohl fühlen, — Du würdest mich für den eingefleischtesten Genußsüchtling, aber zugleich für einen glücklichen Menschen preisen, dem das Wohlbehagen aus jeder Fiber hervorleuchtet. Freilich muß man sich, wie ich gethan, bezüglich der Getränke im Alter einrichten. Eine ganze Flasche Wein, wie früher, ein Seidel Bier mehr, als mir dienlich, verträgt der alte Leib nicht mehr, er beklagt sich bitter, wenn ihm zu viel zugemuthet wird.

Was die Speisen betrifft, nun ja, das Alter hat mir die Zähne theilweise gestumpft und genommen, so kaue ich langsamer, genieße vorzugsweise weiche Speise, die sich von selbst im Munde ausbreiten und mit Speichel durchtränken. Der Magen ist noch leidlich und so gebe ich nur wenige der gewohnten, nur die schwer verdaulichen, scharfen, sauren, fetten Speisen auf, die sich ohnedies stets für unzuträglich gehalten und gemieden habe. Das mäßige Essen und Trinken gehört freilich unbedingt zum Einrichten im Alter, aber es gehört nichts weiter dazu, als fester Wille, da die Natur selbst zur Mäßigkeit recht sehr verständlich, fast mit dem Zaunpfahle winkt. Manche Alte lassen sich aber auch hierin von der Selbsttäuschung verführen. Weil gutes Essen und Trinken fast der einzige Sinnengenuß ist, der ihnen im Alter zu bleiben scheint, so verfallen sie der Versuchung zu einer größeren Nervenanreizung gar leicht. Also Mäßigkeit und noch einmal Mäßigkeit im Alter! Sie ist der Jugend, dem kräftigen Manne wohlthätig, wie weit mehr noch dem Alten, dem Greise. Auf einen Genuß aber verzichte vor allen andern gänzlich, Du Alter, der Du Dein Leben hoch zu bringen suchst, — den fleischlichen, geschlechtlichen. Wer in diesem Punkte die Winke der Natur, die den Trieb dazu ohnehin mindert, im Alter nicht versteht oder verstehen will, zehrt sein Lebenskapital in Kurzem auf, denn einen Ersatz giebt es da nicht. Je früher hierin ein Mann sich den Alten zuzählt, desto besser für ihn. Es ist dies Lebensfrage, nicht blos für den Körper, noch mehr für den Geist. Spare Deine Nervenkraft! Sie giebt dem Geiste Lebensmark und schützt Dich vor dem Thierwerden. Willst Du nicht hören, magst Du fühlen!

Du wirst gemerkt haben, geduldiger Leser, daß meine Gesundheits-Recepte nicht neu, daß sie nicht blos auf das Alter, sondern auch auf jede Lebensstufe anwendbar, daß sie aber dem Alter ganz besonders zu

empfehlen sind. So ist's auch mit dem dritten, das da lautet: „Nimm kein Unwohlsein leicht!" Der menschliche Körper ist ein Haus, ein Körper, wie dieses, einer freilich massiver und solider, als der andere. Eine Reparatur daran magst Du etwas verzögern und hinhängen lassen, wenn das Gebäude neu, der Körper noch jung ist; Du wirst Dir zwar auch schaden, aber das Gebäude bleibt doch haltbar, der Körper verwindet die Beschwerde. Lässest Du aber an einem alten Gebäude eine nöthige Reparatur und willst sie verschieben, so bist Du in Gefahr, daß die ohnedies morschen Balken, die rissigen Mauern allen Halt, alle Spannkraft plötzlich verlieren und Dir das Haus über dem Kopfe zusammenfällt. Was achtet man in der Jugend eine leichte Erkältung, einen Schnupfen, ein kleines Hinderniß beim Urinlassen, ein Bischen Husten, etwas Reißen im Arme? Ei, es wird sich wohl wieder verlieren! Es verliert sich wohl auch wieder, der Körper hat noch Kraft, Schädliches auszustoßen, Verlorenes zu ersetzen, widersteht üblen Einflüssen und deren Folgen noch mit Erfolg. Aber im Alter! „Was sagst Du? A. sei gestorben? Ich habe ihn ja noch vor einigen Tagen frisch und munter gesehen?" „Freilich wohl; aber er hat sich etwas erkältet und das brachte ihm schnellen Tod."

Nimm kein Unwohlsein leicht! Deine Brust wird matter, siecher, bekommt leichte Beklemmung. Nun, so setze Dich nicht stundenlang in stinkenden Tabaksqualm, sondern suche reine Luft auf! Du erkältest Dich leichter, als früher, weil ein alter Körper weniger kräftig ausdünstet, weniger Kraft hat, wieder Wärme in die erkältete Haut zu treiben. Also hüte Dich vor scharfer Luft, vor Zugluft, vor strenger Kälte, nicht blos im Winter, sondern noch mehr in unserem Frühlinge, da der plötzliche Kälte- und Wärmewechsel mehr alte Leute in's Grab werfen, als der strenge Winter gethan. Wie Mancher hat sich von milder Frühlingsluft, von leidlich warmen Sommerabenden verführen lassen und sich den Tod geholt! Lege Deine Winterkleider eher später, als früher ab! Die Hitze kann wohl unbequem werden, die Kälte aber ist des Alters Todfeind. Freilich erträgt ein dicker, fetter Körper mehr Kälte, als ein dürrer, blutleerer, empfindlicher; doch soll man sich durch zu ängstliches Einmummen auch nicht verwöhnen, wie manche junge Leute jetzt thun, die bei 2—3 Grad Kälte in mächtigen Gehpelzen von einem Hause in's andere schlüpfen. Was werden denn diese Herrchen anziehen, wenn sie in's Alter kommen.

Thätigkeit, Bewegung und Leben sind in meinen Augen gleichbedeutend. Wer dies in der Jugend, im Mannesalter an sich erfahren, wird dem Alter nicht beständige Ruhe empfehlen. Wohl soll das Alter nicht hastig, stürmisch arbeiten im Hause und im Amte, wie früher, soll also ausruhen, aber trotz alledem seinen Körper bewegen, seine Muskeln in Thätigkeit erhalten, wenn es sich wohlbefinden will. Ergiebt es sich der Neigung, sich auszuruhen, es sich bequem zu machen, die das Alter mit sich bringt, zu sehr, nimmt es dies im Anfange leicht, so ist Schwäche und Gliederschwere, über die so oft alte Leute klagen, die unausbleibliche, schlimme Folge. Die Uebung der Muskeln fördert den Blutumlauf, befördert die Verdauung, schützt vor Anhäufung des Blutes im Innern, vor Fett- und Mattwerden. Von selbst versteht es sich,

daß die Uebung der Muskeln nicht übertrieben werden darf. Aber fleißige Spaziergänge, überhaupt Fußtouren sind hierzu vortrefflich; sie fördern dazu noch die dem Alter so nöthige Hautausdünstung und bringen das rechte Maß von Hunger und Müdigkeit, auf welches dann nach einem mäßigen Essen der Schlaf des Gerechten sich einstellt. Eine Art von Turnübungen kann auch der Greis treiben und sie werden ihm gut bekommen. Das Recken der einzelnen Gelenke an Füßen, Beinen und Armen, sei es nur auch im Bette vor'm Einschlafen, wird seine Glieder vor Steifheit und Ungelenkigkeit bewahren. Ist er in der Jugend und im Mannesalter gewöhnt gewesen, täglich nach dem Aufstehen seinen ganzen Körper mit kaltem Wasser zu waschen, so mag er dies mit Vorsicht fortsetzen, schlimmsten Falls das Wasser überschlagen lassen; es wird diese Hautpflege ihm nur zum Heile sein.

So, lieber Leser, habe ich vorstehend versucht, Winke für die alten Tage zu geben. Prüfe sie und sieh zu, ob Du nicht Weizenkörnchen unter der Spreu findest. Daß ich kein Arzt bin, hast Du wohl aus jeder Zeile ersehen; aber ich habe meine eigenen Erfahrungen zum Besten meiner Mitmenschen nicht vorenthalten wollen. Ich wünschte — und gewiß auch Du — das mir von Gott geschenkte Lebensziel als verständiger Mensch zu erreichen; ich liebe das Leben, ohne deshalb den Tod zu scheuen. —

Wie erhält man ein gesundes und langes Leben?

Wichtig und zahlreich sind die Pflichten, welche dem Menschen obliegen und erhaben ist die Bestimmung, die er auf der Erde zu erfüllen hat. Er bedarf daher eines gesunden und langen Lebens, wenn er diesen seinen Zweck erfüllen und den Ansprüchen vollkommen Genüge leisten will. Wie erhält er nun seinen Körper gesund? Er muß ihn gehörig üben und sich im Freien bewegen, mäßig und ordentlich leben, mit Arbeit und Schlaf zweckmäßig wechseln und Speise und Trank im erforderlichen Maße und zur gehörigen Zeit genießen. Wenn er keine Art von Witterung scheut und seinen Körper an allen Wechsel derselben von Jugend auf gewöhnt, so bewahrt er ihn vor vielen Krankheiten. Zu einem gesunden Körper trägt auch der Geist bei, der sich zweckmäßig ausgebildet, moralisch veredelt hat und religiös gestimmt ist. In einem gesunden Körper wohnt auch eine gesunde Seele, sagt ein Weiser des Alterthums. Wenn der Mensch eifrig Wahrheit sucht und die Dinge und die Menschen gehörig zu erforschen strebt; wenn er mit Liebe und Gewissenhaftigkeit jede Menschen- und Berufspflicht erfüllt,

so stählt dies Bewußtsein seinen Körper gegen viele Uebel. Manche Anfälle von Krankheiten verschwinden vor der Begeisterung für das Rechte und Gute und der Körper, als das Werkzeug der Seele, ist zu allen dem geschickt, was verständige Einsicht und sittlich guter Lebenswandel von ihm verlangen. Lebt er immer der Natur getreu und befolgt er eifrig die Gebote der Vernunft, so achtet er viele Mühen, Sorgen und Gefahren nicht, die auf ihn einstürmen und seine Gesundheit wird bei einer solchen Lebensweise gestärkt, wie die Geschicklichkeit alle Gliedmaßen zur Vorbeugung vieler Uebel erhöht.

Ein langes Leben ist der Lohn der Mäßigung und der Ordnung und wer so viel wie möglich die Vorschriften der Vernunft und die Lehren einer geprüften Erfahrung befolgt, der wird es kühn mit den Widerwärtigkeiten des Lebens und mit den Uebeln aufnehmen, welche unsere Gesundheit bedrohen. Ein sittlich guter Lebenswandel, eine religiöse Denkart und ein aufgeklärter Sinn, nebst Arbeitsamkeit, Reinlichkeit und Heiterkeit, tragen zu einem langen Leben bei; aber dieses Geschenk der Gottheit muß auch immer zum Guten, zum Rechten und zum Wahren verwandt werden, wenn es nicht verderblich und unrühmlich für den Besitzer sein soll.

Der Geist allein lebt — das Leben des Geistes ist allein wahres Leben. — Das Leben des Leibes muß jenem immer untergeordnet und von ihm beherrscht werden; nicht umgekehrt darf der Geist sich den Stimmungen und Trieben des Körpers unterordnen, wenn das wahre Leben erhalten werden soll.

Diese große Wahrheit wurde von jeher von den Weisesten dieser Welt als der Grundpfeiler aller Sittlichkeit, aller Tugend, aller Religion, genug alles dessen, was groß und göttlich ist im Menschen, und sonach auch aller wahren Glückseligkeit, gewürdigt. Dem Menschen liegt es in der Natur, lieber leiblich, als geistig zu leben, woher denn die vielen Gemüths- und Seelenverstimmungen kommen, welche Veranlassung zu verschiedenen Fehlern, späterhin Verbrechen geben, die bei Reinheit des Geistes viel weniger begangen werden.

Nicht blos für das höhere, geistige Leben und dessen Gesundheit bedarf es dieser Selbstbeherrschung, sondern dieselbe dient eben so sehr zur Erhaltung und Vervollkommnung des physischen Lebens und dessen Gesundheit und wird dadurch eines der wichtigsten diätischen Heilmittel.

Wir wollen keineswegs den Einfluß des Leiblichen auf das Geistige leugnen, aber eben so auffallend, ja noch größer, ist die Macht des Geistes auf das Leibliche. Sie kann Krankheiten erregen und heilen. Ja, sie kann tödten und lebendig machen. Es giebt Fälle, wo der Mensch lediglich an einer gewaltsamen, dem Blitzstrahl ähnlichen Einwirkung des Geistes auf den Körper gestorben ist und andere Fälle, wo solch eine geistige Einwirkung, Ohnmachten, Lähmungen, Blutflüsse hervorgebracht hat; wie oft sind dagegen die schwersten Krankheiten durch nichts anderes geheilt worden, als durch Freude, Erhebung und Erweckung des Geistes! Welche Wunderkraft besitzt nicht der Geist über den Leib?

Darum sind Freiheit des Geistes, Unschuld des Gemüths und Reinheit des Herzens die Hauptbedingungen, gesund und glücklich zu

leben; aber in moralischer Hinsicht sind diese Eigenschaften ganz vorzüglich zu empfehlen. Was ein reiner Körper ist, wissen wir Alle, z. B. reines Wasser, reines Papier u. s. w., was aber unter einem reinen Gemüth verstanden wird, ist nicht Jedem so deutlich. — Ein reines Gemüth ist ein solches, welches keinen bösen Gedanken nachhängt, welches von keiner bösen Leidenschaft beunruhigt wird. So wie nämlich das Wasser in einem Flusse oder in einem Teiche trübe oder unrein wird, wenn der Sturmwind oder irgend andere Ursachen es in heftige Bewegung bringen, so wird auch unsere Seele verunreinigt, sobald böse Gedanken, böse Wünsche, böse Begierden in ihr aufsteigen und sie in Unruhe setzen.

Man traue der Versicherung, daß die schrecklichste, anfangs unbemerkbare Pest der Seele und des Leibes darunter verstanden werden kann; darum hüte man sich vor Gesellschaften schamloser, unzüchtiger, liederlicher Menschen, welche die unschuldigen Seelen durch Beispiel oder Verführung nur zu leicht anstecken können und wenn man in Verbindung mit solchen Leuten treten muß, so erinnere man sich an die Warnung und an den Zuruf unseres Erlösers: Selig sind, die reines Herzens sind! u. s. w. Denn eine unzüchtige Seele ist eine unreine und daher auch unglückliche, höchst elende Seele, welche meistentheils unheilbar bleibt. — Ein solcher Mensch ist immer unruhig und unzufrieden. Man urtheile nun selbst, wie es in einer solchen Seele aussehen müsse, ob die wohl rein genannt, ob die wohl selig gepriesen werden kann? Selig sind, die reines Herzens sind, heißt ferner mit andern Worten: selig sind, die da keinem lasterhaften Gedanken und Begierden in ihrer Seele Raum geben, die nicht zornig, nicht habsüchtig, nicht neidisch, nicht wollüstig, nicht eitel, nicht hochmüthig, nicht tückisch, nicht ungerecht und betrügerisch, sondern im Gegentheil vielmehr sanftmüthig, friedlich, versöhnlich, liebreich, züchtig, bescheiden, mildthätig und gerecht sind. Darum mögen wir den Vers recht beherzigen:

O Herr, welch' unvergleichbar Gut
Ist uns ein rein Gewissen;
Wen dieses tröstet, der hat Muth,
Wenn Sünder zagen müssen.
Sein Herz, voll Frieden, zittert nicht,
Nicht vor dem Tod, nicht vor'm Gericht;
Du giebst ihm Ruh und Frieden.

Kennzeichen des Körpers und des Geistes, die auf ein gesundes und langes Leben schließen lassen.*)

1) Gesunde Verdauungskräfte. Geht die Verdauung regelmäßig und ordentlich von Statten, so ist der Kopf frei, der Wille ungetrübt, so haben die Leidenschaften, welche so oft Krankheiten verursachen, einen weniger nachtheiligen Einfluß. Man sorge daher für einen guten Magen, überfülle ihn nicht und beobachte Ordnung und Maß in Speise und Trank.

2) Eine gute Brust; weil das freie, ungehinderte Athmen eine der nothwendigsten Lebensverrichtungen ist und dadurch das Blut, welches den Kreislauf erschöpft, wieder fähig wird, die Zwecke des Lebens zu verrichten.

3) Ein nicht zu reizbares Herz. Ist schon der Kreislauf des Blutes eine zum Leben nothwendige Sache, so verursacht es doch einen beständigen Aufwand von Kraft und verzehrt den Vorrath von Blut. Diejenigen, deren Puls in einer Minute hundert Mal schlägt, wenden mehr Kraft auf, als die, wo der Puls blos sechzig Mal schlägt. Ein kräftiger, regelmäßiger Puls ist immer ein Zeichen einer guten Gesundheit und die Anlage zu einem langen Leben; dagegen kann eine beständige Schwäche oder seine Aufreizung bei jeder kleinen Gemüthsbewegung oder bei andern Umständen schwerlich mit der Anlage zu einem langen Leben bestehen.

4) Ein gutes Temperament. Das beste Temperament zu einem langen Leben ist immer das sanguinische mit einer Mischung des phlegmatischen. Dies bewirkt Heiterkeit des Gemüths, mäßige Leidenschaften, unerschütterlichen Muth und die Geistesstimmung, welche für ein langes Leben günstig ist.

5) Starke und regelmäßige Ernährungskraft, wodurch der Verlust, den man beständig erleidet, leicht und schnell ersetzt wird. Dies erfordert nicht blos gute Verdauungssäfte und regelmäßigen Blutumlauf, sondern auch einen vollkommen gesunden Zustand der Absonderungswerkzeuge und der Saugadern; denn die ernährenden Stoffe müssen nicht allein in hinreichender Menge, sondern auch rein und frei von beigemischter Unreinigkeit an den Ort ihrer Bestimmung gelangen.

6) Regelmäßige Urin- und Stuhlausleerung. Durch den Urin werden viele verbrauchte Stoffe des Körpers entfernt; mangelhafte Urinabsonderung führt deshalb früh oder spät schwere Leiden herbei. Dasselbe gilt von der Stuhlausleerung.

---

*) Viel Nützliches findet man in Spieß's Gesundheitskunde. 1838. Preis 15 Sgr.

7) Naturgemäße Ausdünstung; ist diese unterdrückt oder gestört, dann sind wir krank; so dürfen z. B. angeborne Fußschweiße nie mit Gewalt fortgebracht werden.

8) Gleichförmiger und fehlerfreier Bau des ganzen Körpers. Ein unvollkommener Bau veranlaßt leicht örtliche Uebel und Krankheiten.

9) Keine besondere Schwäche irgend eines Werkzeuges (Organes), die ohne sichtbaren Fehler oder ohne Mißgestalt vorhanden sein und nachtheilig wirken kann.

Indessen kann man auch bei einer schwächlichen Körperbeschaffenheit gesund sein und lange leben, man darf nur Ordnung und Mäßigkeit beobachten und die Vorschriften des Sittengesetzes nach Kräften befolgen. Starke Naturen leben oft nicht lange, weil sie sich, im Vertrauen auf ihre Stärke, viele Fehler in der Lebensordnung zu Schulden kommen lassen und in heftigen Krankheiten, bei der stärksten Gegenwirkung ihrer Natur, mehr leiden.

Fernere Bedingungen eines gesunden und langen Lebens sind die:

1) Die Nahrung muß gesund, nicht im Uebermaße sein.

2) Reinlichkeit muß zur andern Natur werden.

3) Die Kleidung muß warm sein, besonders im vorgerückten Alter und während der strengen Jahreszeit.

4) Die Wohnung in einem recht luftigen Hause und mit gleichmäßig abwechselnder Temperatur.

5) Bewegung ohne zu große Anstrengung, besonders auf angenehmen Spazierwegen und zu Fuße.

6) Selten muß man seine Zuflucht zu Aerzten, nie aber zu Quacksalbern nehmen. Der berühmte Arzt Boerhave sagt:

Haltet euch kühl, zuweilen warm,
Steckt nicht zu viel in euren Darm,
Haltet das Hinterpförtchen auf
Und gebt dem Doctor dann den Lauf.

7) Endlich trägt nichts mehr zu einem langen Leben bei, als eine immer gleiche Gemüthsstimmung, Heiterkeit der Seele und Muths, die Unfälle des Lebens zu ertragen.

Einiges aus Hebel's Schatzkästlein des rheinischen Hausfreundes.

Zum Erwerben eines Glücks gehört Fleiß und Geduld und zur Erhaltung desselben gehört Mäßigung und Vorsicht. Langsam und Schritt für Schritt steigt man eine Treppe hinauf. Aber in einem Augenblick fällt man hinab und bringt Wunden und Schmerzen genug mit auf die Erde.

„Frisch gewagt, ist halb gewonnen." Daraus folgt: „Frisch gewagt, ist auch halb verloren." Das kann nicht fehlen. Deswegen sagt man auch: „Wagen gewinnt, Wagen verliert." Was muß also den Ausschlag geben? Prüfung, ob man die Kräfte habe zu dem, was man wagen will, Ueberlegung, wie es anzufangen sei, Benutzung der günstigen Zeit und Umstände und hintennach, wenn man sein muthiges A gesagt hat, ein besonnenes B und sein bescheidenes C. Aber so viel muß wahr bleiben: Wenn etwas Gewagtes soll unternommen werden und kann nicht anders sein, so ist ein frischer Muth zur Sache der Meister und der muß dich durchreißen. Aber wenn Du immer willst und fängst nie an, oder hast schon angefangen und reut dich wieder und willst, wie man sagt, auf dem trockenen Lande ertrinken, guter Freund, dann ist „schlecht gewagt, ganz verloren."

„Rom ist in einem Tage nicht erbaut worden." Damit entschuldigen sich viele fahrlässige und träge Menschen, welche ihr Geschäft nicht treiben und vollenden mögen und schon müde sind, ehe sie recht anfangen. Mit dem Rom ist es aber eigentlich so zugegangen. Es haben viele fleißige Hände viele Tage lang vom frühen Morgen bis

zum späten Abend unverdrossen daran gearbeitet und nicht abgelassen, bis es fertig war und der Hahn auf dem Kirchthurm stand. So ist Rom entstanden. Was du zu thun hast, mach's auch so!

Es sagt ein altes Sprüchwort: „Selber essen macht fett." Ich will noch ein Paar dazu setzen: „Selber Achtung geben macht verständig." Und: „Selber arbeiten macht reich." Wer nicht mit eigenen Augen sieht, sondern sich auf Andere verläßt und wer nicht selber Hand anlegt, wo es nöthig, sondern Andere thun läßt, was er selber thun soll, der bringt's nicht weit und mit dem Fettwerden hat es bald ein Ende.

Einmal ist Keinmal. Dies ist das erlogenste und schlimmste unter allen Sprüchwörtern, und wer es gemacht hat, der war ein schlechter Rechnungsmeister oder ein boshafter. Einmal ist wenigstens Einmal und davon läßt sich nichts abmarkten. Wer einmal gestohlen hat, der kann sein Lebenlang nimmer mit Wahrheit und mit frohem Herzen sagen: „Gottlob! ich habe mich nie an fremdem Gute vergriffen" und wenn der Dieb erhascht und gehängt wird, alsdann ist Einmal nicht Keinmal. Aber daß ist noch nicht Alles, sondern man kann meistens mit Wahrheit sagen: Einmal ist Zehnmal und Hundert- und Tausendmal. Denn wer das Böse angefangen hat, der setzt es gemeiniglich auch fort. Wer A gesagt hat, der sagt auch gern B und alsdann tritt zuletzt ein anderes Sprüchwort ein, daß der Krug so lange zum Brunnen gehe, bis er bricht.

Nun kommen zwei Sprüchwörter und die sind beide wahr, wenn sie schon einander widersprechen. Von zwei unbemittelten Brüdern hatte der eine keine Lust und keinen Muth, etwas zu erwerben, weil ihm das Geld nicht zu den Fenstern hinein regnete. Er sagte immer: „Wo nichts ist, kommt nichts hin." Und so war es auch. Er blieb sein Lebenlang der arme Bruder Wo nichts ist, weil es ihm nie der Mühe werth war, mit einer kleinen Ersparniß den Anfang zu machen, um nach und nach zu einem größeren Vermögen zu kommen. So dachte der jüngere Bruder nicht. Der pflegte zu sagen: „Was nicht ist, das kann werden." Er hielt das Wenige, was ihm von der Verlassenschaft der Eltern zu Theil geworden war, zu Rath und vermehrte es nach und nach durch eigene Ersparniß, indem er fleißig arbeitete und eingezogen lebte. Anfänglich ging es hart und langsam. Aber sein Sprüchwort: „Was nicht ist, kann werden," gab ihm immer Muth

und Hoffnung. Mit der Zeit ging es besser. Er wurde durch unverdrossenen Fleiß und Gottes Segen noch ein reicher Mann und ernährt jetzt die Kinder des armen Bruders, wo nichts ist, der selber nichts zu beißen und zu nagen hat.

Man vergißt im menschlichen Leben nichts so leicht, als das Multipliciren, wenn man es noch so gut in der Schule gelernt hat und kann. Und doch lernt man in der Schule für das Leben, und die Weisheit besteht nicht im Wissen, sondern in der rechten Anwendung und Ausübung davon.

Es kann Jemand einen Tag in den andern nur einen Groschen unnöthigerweise ausgeben. Mancher, der den Groschen übrig hat, thut es, und meint, es sei nicht viel. Aber in einem Jahre sind es 365 Groschen und in dreißig Jahren 10,950 Groschen. Facit 547 Fl. 30 Kr. weggeworfenes Geld, und das ist doch viel.

Ein Anderer kann einen Tag in den andern zwei Stunden unnütz und im Müßiggang zubringen und meint jedesmal, für heute lasse es sich verantworten. Das multiplicirt sich in einem Jahre zu 730 Stunden und in dreißig Jahren zu 21,900 Stunden. Facit 912 verlorene Tage des kurzen Lebens. Das ist noch mehr als 547 Fl., wer's bedenkt. — Die Erde hat 5400 deutsche Meilen, oder 10,800 Stunden im Umkreis. Das ist ein weiter Weg. Aber wenn man in gerader Linie fortgehen könnte, und es wollte Jemand jeden Tag nur eine Stunde davon zurücklegen, so könnte er im dreißigsten Jahre wieder daheim sein. Daraus ist zu lernen, wie weit ein Mensch in seinem Leben es nach und nach bringen kann, wenn er zu einem nützlichen Geschäft jeden Tag nur eine Stunde anwenden will, und wie viel weiter noch, wenn er alle Tage dazu benutzt, besser und vollkommener zu werden und sein eigenes Wohl und das Wohl der Seinigen zu befördern. Aber wer nie anfängt, der hört nie auf, und wem Wenig auf einmal nicht genug ist, der erfährt nie, wie man nach und nach zu Vielem kommt.

Geiz und Verschwendung.

Der Geizige rafft Geld und Gut zwecklos zusammen; der Verschwender bringt es zwecklos durch. Der Geizige hat keinen, der Verschwender hat einen unnützen Genuß von dem Seinigen.

Der Geizige kann auf die goldene Mittelstraße zurückkehren, sobald er will; dem Verschwender wird es immer schwerer, je weiter er sich davon entfernt.

Der Geizige kann, aber er will es selten; der Verschwender möchte oft, aber er kann nicht mehr. Der eine macht sich Feinde; der andere erwirbt Freunde, die schlimmer sind als ein Feind.

Jenen peinigt der Wunsch, immer weiter zu kommen; diesen die Reue, daß er schon so weit gekommen ist.

Geiz ist die Wurzel alles Uebels; Verschwendung ist ein Baum voll bitterer Früchte.

Den Geizigen verzehrt die Sorge, den Verschwender die Ausschweifung. Jenen lohnt am Ende die Furcht, diesen der Kummer.

Nicht selten wird der jugendliche Verschwender noch ein geiziger Greis.

Sehr oft kommt das Vermögen geiziger Sammler an verschwenderische und im eigentlichen Sinne lachende Erben.

Kindesdank und Undank.

Man findet gar oft, wenn man ein wenig aufmerksam ist, daß Menschen im Alter von ihren Kindern wieder eben so behandelt werden, wie sie einst ihre alten kraftlosen Eltern behandelt haben. Es geht auch begreiflich zu. Die Kinder lernen's von den Eltern; sie sehen's und hören's nicht anders und folgen dem Beispiel. So wird es auf die natürlichsten und sichersten Wege wahr, was gesagt wird und geschrieben ist, daß der Eltern Segen und Fluch auf den Kindern ruhe und sie nicht verfehle.

Man hat darüber unter andern zwei Erzählungen, von denen die erste Nachahmung und die zweite große Beherzigung verdient.

Ein Fürst traf auf einem Spazierritt einen fleißigen und frohen Landmann am Ackergeschäfte an und ließ sich mit ihm in ein Gespräch ein. Nach einigen Fragen erfuhr er, daß der Acker nicht sein Eigenthum sei, sondern daß er als Tagelöhner täglich um 15 Kreuzer arbeite. Der Fürst, der für sein schweres Regierungsgeschäft freilich mehr Geld brauchte und zu verzehren hatte, konnte es in der Geschwindigkeit nicht ausrechnen, wie es möglich sei, täglich mit 15 Kreuzern auszureichen und noch so frohen Muthes dabei zu sein und verwunderte sich darüber. Aber der brave Mann im Zwillichrock erwiderte ihm: „Es wäre mir übel gefehlt, wenn ich so viel brauchte. Mir muß ein Dritttheil davon genügen; mit einem Dritttheile zahle ich meine Schulden ab und das übrige Dritttheil lege ich auf Kapitalien an." Das war dem guten Fürsten ein neues Räthsel. Aber der fröhliche Landmann fuhr fort

und sagte: „Ich theile meinen Verdienst mit meinen alten Eltern, die nicht mehr arbeiten können und mit meinen Kindern, die es erst lernen müssen; jenen vergelte ich die Liebe, die sie mir in meiner Kindheit erwiesen haben und von diesen hoffe ich, daß sie mich einst in meinem müden Alter auch nicht verlassen werden.“ War das nicht artig gesagt und noch schöner und edler gedacht und gehandelt? Der Fürst belohnte die Rechtschaffenheit des wackern Mannes, sorgte für seine Söhne, und der Segen, den ihm seine sterbenden Eltern gaben, wurde ihm im Alter von seinen dankbaren Kindern durch Liebe und Unterstützung redlich entrichtet.

Aber ein anderer ging mit seinem Vater, welcher durch Alter und Kränklichkeit freilich wunderlich geworden war, so übel um, daß dieser wünschte, in ein Armenspital gebracht zu werden, daß im nämlichen Orte war. Dort hoffte er wenigstens bei dürftiger Pflege von den Vorwürfen frei zu werden, die ihm daheim die letzten Tage seines Lebens verbitterten. Das war dem undankbaren Sohn ein willkommenes Wort. Ehe die Sonne hinter den Bergen hinabging, war dem armen alten Greis sein Wunsch erfüllt. Aber er fand im Spital auch nicht alles, wie er wünschte. Wenigstens ließ er seinen Sohn nach einiger Zeit bitten, ihm die letzte Wohlthat zu erweisen und ihm ein paar Leintücher zu schicken, damit er nicht alle Nacht auf bloßem Strohe schlafen müßte. Der Sohn suchte die zwei schlechtesten, die er hatte, heraus, und befahl seinem zehnjährigen Kinde, sie dem alten Murrkopf in's Spital zu bringen. Aber mit Verwunderung bemerkte er, daß der kleine Knabe vor der Thüre eines dieser Tücher in einen Winkel verbarg und folglich dem Großvater nur eins davon brachte. „Warum hast du das gethan?“ fragte er den Jungen bei seiner Zurückkunft. — „Zur Aushilfe für die Zukunft,“ erwiderte dieser kalt und bösherzig, „wenn ich Euch, o Vater! auch einmal in das Spital schicken werde.“ Was lernen wir daraus? — Ehre Vater und Mutter, auf daß es dir wohl gehe!

Fliegende Fische.

Im Meere giebt es Fische, welche auch aus dem Wasser gehen und in der Luft fliegen können. Man sollte meinen, es sei erdichtet, weil bei uns so etwas nicht geschieht. Aber wenn ein Mensch auf einer Insel wohnte, wo er keinen andern Vogel als Meisen, Distelfinken, Nachtigallen und andere dergleichen lustige Musikanten des Waldes könnte kennen lernen, so würde er es eben so unglaublich finden, wenn er hörte, daß es irgendwo ein Land gebe, wo Vögel auf dem Wasser schwimmen und darin untertauchen, und doch können wir dieses daher

auch nicht glauben, daß alle Wunder der Natur nur in andern Ländern und Welttheilen seien. Sie sind überall. Aber diejenigen, die uns umgeben, achten wir nicht, weil wir sie von Kindheit an und täglich sehen.

Was nun die Fische und Vögel betrifft, so schwimmt eine Ente freilich nicht eben so wie ein Fisch, und ein Fisch fliegt nicht wie ein Storch, sondern damit hat es folgende Bewandtniß. Die Floßfedern an der Brust dieser Thiere sind sehr lang und mit einer weiten Haut überzogen. Durch deren Hilfe kann sich der Fisch eine Zeit lang in der Luft erhalten. Aber erstlich, das thut nicht länger gut, als diese Haut naß ist. Sobald sie trocknet, fällt der Fisch in's Wasser zurück. Zweitens, er geht nicht aus dem Wasser ohne Noth, fliegt nicht spazieren für Kurzweil oder um seine Kunst zu zeigen, sondern kann ihm nicht mehr anders entrinnen, und darin ist er klüger als mancher Mensch, der schon Hals und Bein gebrochen hat. Denn der Fisch sagt: man muß seiner Natur und seinem Stand getreu bleiben, so lange man kann, kein Wagestück treiben, wenn's nicht sein muß, nicht oben zum Fenster hinausspringen, wenn die Thüre offen steht.

Solche fliegende Fische geben den Schifffahrenden, die viele Wochen nichts als Himmel und Wasser um sich haben, auf ihrer langweiligen Reise manche Kurzweil, besonders wenn der Raubfisch, welcher sie verfolgt, ebenfalls fliegen kann und ihnen nacheilt. Da sieht man eine seltsame Fischjagd in der Luft. Oft erhascht der Raubfisch seine Beute und zieht sie wieder in das Wasser hinab. Oft entgeht sie durch Geschwindigkeit oder Glück. Manchmal ist noch ein ganz anderer Spaß zu sehen. Denn gewisse Vögel fliegen über dem Wasser her und hin und stellen den Fischen nach, können ihnen aber nichts anhaben, so lange diese daheim im Wasser bleiben, wohin sie gehören. Wenn aber ein solcher Luftkrieg zwischen ihnen angeht, so wird bald der Fliehende, bald der Feind, bald beide von dem Vogel, der das Fliegen besser versteht, erhascht, und kommen ihr Lebenlang nimmer in's Wasser. Und dazu lachen die Schiffer.

Merke: Solcher Spaß, bei dem man aber oft lieber weinen als lachen möchte, ist manchmal auch mitten auf dem trockenen Lande zu sehen, wenn zwei Brüder oder Verwandte oder Bundesgenossen Prozeß und Streit mit einander führen und kommt ein Dritter dazu und beraubt beide des Vortheils, den jeder von ihnen allein haben wollte und keiner dem andern gönnte.

Merke: Wenn die Fische im Meere Händel haben, ist's lauter Freude für die losen Vögel in der Luft.

Das wohlbezahlte Gespenst.

In einem gewissen Dorfe, das ich wohl nennen könnte, geht ein üblicher Fußweg über den Kirchhof und von da durch den Acker eines Mannes, der an der Kirche wohnt und es ist ein Recht. Wenn nun die Ackerwege bei nasser Witterung schlüpfrig und ungangbar sind, ging man immer tiefer in den Acker hinein und zertrat dem Eigenthümer die Saat, so daß bei anhaltend feuchter Witterung der Weg immer breiter und der Acker immer schmäler wurde und das war kein Recht. Zum Theil wußte nun der beschädigte Mann sich wohl zu helfen. Er gab bei Tag, wenn er sonst nichts zu thun hatte, fleißig Acht, und wenn ein unverständiger Mensch diesen Weg kam, der lieber seine Schuhe als seines Nachbars Gerstensaat schonte, so lief er schnell hinzu und pfändete ihn, oder that's mit ein paar Ohrfeigen kurz ab. Bei Nacht aber, wo man noch am ersten einen guten Weg braucht nud sucht, war's nur desto schlimmer, und die Dornenäste und Rispen, mit welchen er den Wanderern verständlich machen wollte, wo der Weg sei, waren alle in wenig Nächten niedergerissen oder ausgetreten und Mancher that's vielleicht mit Fleiß. Aber da kam dem Mann etwas Anderes zu statten. Es wurde auf einmal unsicher auf dem Kirchhofe, über welchen der Weg ging. Bei trockenem Wetter und etwas hellen Nächten sah man oft ein langes, weißes Gespenst über die Gräber wandeln. Wenn es regnete oder sehr finster war, hörte man im Beinhaus ein ängstliches Stöhnen und Winseln, bald ein Klappern, als wenn alle Todtenköpfe und Todtengebeine darin lebendig werden wollten. Wer das hörte, der sprang bebend wieder zur nächsten Kirchhofthüre hinaus und in kurzer Zeit sah man, so bald der Abend dämmerte und die letzte Schwalbe aus der Luft verschwunden war, gewiß keinen Menschen mehr auf dem Kirchhofwege, bis ein verständiger und herzhafter Mann aus einem benachbarten Dorfe sich an diesem Orte verspätete und den nächsten Weg nach Hause doch über diesen verschrieenen Platz und über den Gerstenacker nahm. Denn ob ihm gleich seine Freunde die Gefahr vorstellten und lange abwehrten, so sagte er doch am Ende: Wenn es ein Geist ist, geh' ich mit Gott als ein ehrlicher Mann den nächsten Weg zu meiner Frau und zu meinen Kindern heim, habe nichts Böses gethan, und ein Geist, wenn's auch der schlimmste unter allen wäre, thut mir nichts. Ist's aber Fleisch und Bein, so habe ich zwei Fäuste bei mir, die sind auch schon dabei gewesen. Er ging. Als er aber auf den Kirchhof kam und kaum am zweiten Grabe vorbei war, hörte er hinter sich ein klägliches Aechzen und Stöhnen und als er zurückschaute, siehe, da erhob sich hinter ihm, wie aus einem Grabe herauf, eine lange weiße Gestalt. Der Mond schimmerte blaß über die Gräber. Todtenstille war rings umher, nur ein paar Fledermäuse flatterten vorüber. Da war dem guten Manne doch nicht wohl zu Muthe, wie er nachher selber gestand, und wäre gerne wieder zurückgegangen, wenn er nicht

noch einmal an dem Gespenst hätte vorbei gehen müssen. Was war nun zu thun? Langsam und still ging er seines Weges zwischen den Gräbern und manchem schwarzen Todtenkreuz vorbei. Langsam und immer ächzend folgte zu seinem Entsetzen das Gespenst ihm nach, bis an das Ende des Kirchhofs, und das war in der Ordnung, und bis vor den Kirchhof hinaus, und das war dumm.

Aber so geht es. Kein Betrüger ist so schlau, er verrathet sich. Denn so bald der verfolgte Ehrenmann das Gespenst auf dem Acker erblickte, dachte er bei sich selber: Ein rechtes Gespenst muß wie eine Schildwache auf seinem Posten bleiben, und ein Geist, der auf den Kirchhof gehört, geht nicht auf's Ackerfeld. Daher bekam er auf einmal Muth, drehte sich schnell um, faßte die weiße Gestalt mit fester Hand und merkte bald, daß er unter einem Leintuch einen Burschen am Bruststuche habe, der noch nicht auf dem Kirchhof daheim sei. Er fing daher an, mit der andern Faust auf ihn loszutrommeln, bis er seinen Muth an ihm gekühlt hatte und da er vor dem Leintuch selber nicht sah, wo er hinschlug, so mußte das arme Gespenst die Schläge annehmen, wie sie fielen.

Damit war nun die Sache abgethan und man hat weiter nichts mehr davon erfahren, als daß der Eigenthümer des Gerstenackers ein paar Wochen lang mit blauen und gelben Zierrathen im Gesicht herum ging und von dieser Stunde an kein Gespenst mehr auf dem Kirchhof zu sehen war. Denn solche Leute, wie unser handfester Ehrenmann, das sind allein die rechten Geisterbanner, und es wäre zu wünschen, daß jeder andere Betrüger und Gaukelhans eben so sein Recht und seinen Meister finden möchte.

Seltsamer Spazierritt.

Ein Mann reitet auf seinem Esel nach Haus und läßt seinen Buben zu Fuß neben her laufen. Kommt ein Wanderer und sagt: Das ist nicht recht, Vater, daß Ihr reitet und laßt Euern Sohn laufen; Ihr habt stärkere Glieder. Da stieg der Vater vom Esel herab und ließ den Sohn reiten. Kommt wieder ein Wandersmann und sagt: Das ist nicht recht, Bursche, daß Du reitest und lässest Deinen Vater zu Fuß gehen. Du hast jüngere Beine. Da saßen Beide auf und ritten eine Strecke. Kommt ein dritter Wandersmann und sagt: Was ist das für ein Unverstand, zwei Kerle auf einem schwachen Thiere! Sollte man nicht einen Stock nehmen und Euch Beide herab jagen? Da stiegen Beide ab und gingen selbdritt zu Fuß, rechts und links der Vater und Sohn und in der Mitte der Esel. Kommt ein vierter Wandersmann und sagt: Ihr seid drei curiose Gesellen. Ist's

nicht genug, wenn zwei zu Fuß gehen? Geht's nicht leichter, wenn Einer von Euch reitet? Da band der Vater dem Esel die vordern Beine zusammen und der Sohn band ihm die hintern Beine zusammen, zogen einen starken Baumpfahl durch, der an der Straße stand und trugen den Esel auf der Achsel heim.

So weit kann's kommen, wenn man es allen Leuten will recht machen!

Verständige, ja gelehrte Landwirthe machen oft neue Versuche zur Verbesserung ihres Ackerbaues, oder der Viehzucht. Mancher sieht etwas Neues in andern Ländern und bringt's heim. Manchen lehrt der Zufall einen Vortheil, der ihm hernach großen Gewinn bringt. Meint er's gut mit seinen Mitbürgern, so theilt er ihnen seine Entdeckungen mit und ermuntert sie, seinem Beispiel zu folgen. Die meisten sagen alsdann: Wir wollen bei der Weise unserer Väter bleiben und wie sie's getrieben haben, so treiben wir's auch. Das ist sehr verständig gesprochen, geneigter Leser, nur muß man's nicht bei den Worten bewenden lassen, sondern auch seinen guten Vorsatz erfüllen. Denn der Ackerbau und jede Vorsicht und Beobachtung dabei ist gewiß nicht auf einmal so erfunden worden, wie er jetzt ist, sondern eben unsere Väter und Voreltern haben lange und vielerlei versucht und guten Rath nicht verachtet. Manches ist mißlungen, manches ist wohlgerathen und besser worden und so können wir auch noch in Zukunft weiter kommen und unsern Ackerbau und Wohlstand verbessern, wenn wir nur Wort halten und dem Beispiel unserer lernbegierigen und fleißigen Vorfahren folgen.

Worte des Herzens

von

J. C. Lavater.

Denksprüche.

Heilig sei uns die Zeit, die, wie keine belehrbare, viel lehrt!
Laßt in Klagen uns nicht — sie frommen zu Nichts — sie verschwenden!
Laßt uns weise sein — uns warne der Menschen Verkehrtheit;
Schamlose Falschheit lehr' uns bewahren den Treusinn;
Herrschsucht, deine Gräuel, sie lehren uns duldsame Demuth;
Elend um uns her erhalt uns in thätigem Mitleid;
Dringende Vaterlandsnoth erweck' in uns flehend Vertrauen;
Matt nie werde der Eifer, zu wirken, so viel wir vermögen.

Lerne des fliehenden Lebens Genuß und Eitelkeit kennen!
Seinen Unwerth und Werth enthülle dir jeglicher Tag mehr!
Glaubende Liebe nur giebt Werth den sterblichen Tagen!
Laß kein glänzendes Glück, kein quälendes Elend dich täuschen!
Alles, was glänzt, verschwindet; was genügt, eilet zum Ziele.
Ewig bleibt nur Eins: die Lieb'! und die Liebe der Liebe!
Liebe liebender stets die Lieb'! — unsterblicher wirst du
Werden, jeden Tag wohnt in dir die Liebe, die Gott ist.

Prüfe Alles! behalte das Gute! benutze das Wahre!
Was nicht weiser dich macht, nicht besser, nicht froher — sei Nichts dir!
Was dich liebender macht, verständiger, edler — dir heilig!
Frage bei jedem Thun: „Was ist mein reiner Gewinn nun?"

Sollte das Schrecklichste kommen, laß dich nicht das Schrecklichste schrecken.
Denn mit dem Schrecklichsten kommt die Schrecken vergütende Gnade;
Kommt der dunkelste Tag der Gewitter drohenden Nacht gleich,
Glaub': — aus dem dunkelsten Tag quillt plötzlich das lieblichste Licht auf!

Denk' im Leiden: das Leiden ist Mittel, sein Zweck ist Vollendung!
Denk' in Freuden: von besseren Freuden sind diese nur Schatten!
Denke des Morgens und Abends: es eilt mein Ziel zur Vollendung!
Und beim Glockenschlag: ich Sterblicher bin auch unsterblich!

Werde mit jedem Tag des ewigen Lebens gewisser!
Froher jeglichen Tag, daß du ein Mensch und ein Christ bist!
Muthiger jeden Tag sei dein Gebet und dein Glaube!
Stiller jeden Tag die Geduld, die kindlich auf Gott schaut!
Liebender werde täglich dein Herz! — und reiner und frömmer!
Christus ähnlicher stets dein Sinn und dein Geist und dein Wandel!

Viele Tage des prüfenden Leidens hast du verlebt schon;
Dennoch hält dich aufrecht und stärkt dich täglich des Herrn Hand. —
Fürchte Furchtbares nicht! wer Gott liebt, fürchtet nichts Böses!
Welcher deinen Wunden entzog den Balsam der Herr je?
Der dir nie den Trost, wenn auch die Rettung versagte,
Hält in Bereitschaft schon für neues Leiden die Tröstung.
Unterdeß, Kind, eilt vollkommene Rettung vom Vater,
Und dein Leiden all ist „Nacht zur Sonne geworden!“

— Findest du geistige Kraft in Etwas — verlaß nie dies Etwas;
Bleibe deiner Erfahrung nur treu und sammle dir neue
Kräfte täglich aus Dem, woraus du oft schon geschöpft hast;
Laß dem Staube den Staub! der Erde das Samenkorn, laß es! —
Herrlicher wächst es auf! So seh'n wir einst herrlich uns wieder!

Freundschaft.

Achtung, Liebe, Vertrauen — Grundzüge im Dasein der Freundschaft.
Treue, Weisheit und Muth und Geduld und Liebe sind Freundschaft!
Freundschaft will, wie das Feuer, genährt sein — oder sie stirbet.
Wahre Freundschaft sagt, was keine Lippen sonst sagen!
Wahre Freundschaft verschweigt, was keine Lippen verschweigen!
Was die Freundschaft giebt, nimmt Freundschaft kindlich und froh an!
Schön sind des Freundes Thränen, die Niemand, als Engel und Gott sieht!
Wer sich des Glückes des Freundes nicht freut, den Thränen des Freundes
Thränen nicht opfert, — der ist des Freundes Namens nicht würdig.
Edle Freunde bürgen dem Edlen Gott und die Zukunft!
Aechte Freunde trennt kein Tod, kein trennendes Schicksal!

Mensch.

Leiden, ruhen, tragen, missen, wirken, genießen:
„Siehe, mit wenigen Worten des Menschen ganze Geschichte!"
Menschen sind gebildet für Wahrheit, Gott und die Liebe!
Mensch! du wirst erst „Mensch" — durch Tugend und Gottesverehrung!
Mensch! du bist erst „Mensch" durch sichere Gottes-Erkenntniß!
Leben und Tod, o Mensch! ist deiner Wahl anvertrauet!
Du kannst empor dich erheben vom Leben zum ewigen Leben.
Sinken kannst du herab vom Leben zum ewigen Tode!
Mensch! vergäßest du nie der Menschheit göttliche Würde,
O! wie würdest du Allem von Gott und Unsterblichkeit Freund sein.
Thaten des Muths und der Liebe beweisen die Würde des Menschen!
Mensch! benutze die kurze, dem Leben verliehene Saatzeit!
Auch der geringste der Menschen gehört zur Familie Gottes.
Ist so adlig wie du und hat alle Rechte, die du hast:
Nicht nur Blumen zu pflücken — und Früchte zu tragen, o Mensch, lebst
Du im Thale der Nacht das kurze Leben des Todes!

Freude.

Aechte dauernde Freude ist nur die Tochter der Weisheit,
Welche das Beste sucht und die besseren Mittel zum Besten!
Sei dir nur gutes bewußt: dann freue dich deiner und Gottes!
Freude fliehet nicht, nein! kommt zehnfach mit der Tugend!
Freude kommt mit der Treue an Pflicht und an seinem Gefühle!
Hast du was Gutes gethan, so genieße die Freuden des Guten!
Freude fehlet nie, wo Arbeit, Ordnung und Treu' ist!
Jede Freude erweitert die Brust, macht leichter das Schwere,
Leichter uns das Gewicht von uns selber, entlastet und hebt uns!
Da nur, wo Weisheit herrscht und Liebe des Rechts, — da ist Freude.
Werde ruhiger stets beim Wirken, Dulden und Beten,
Ruhiger im Genusse der himmelwärts steigenden Freuden!
Jede ruhig entbehrte, vorübergegangene Lust zeugt
Nie gereuende Freuden! Dich stärke zu jeder Erduldung,
Jeder Last der Gedank' an den All-Erfreuer der Menschheit!

Auszüge aus Briefen.

Statt Vieles zu versprechen und erwarten zu machen, — wollen wir uns lieber ermuntern, erwecken, stärken!

Vergiß nicht der Ernte beim Säen — und laß mich beim Säen der Ernte nicht vergessen!

Diene treu deinem Zeitalter, — nie aber dem üblen Genius der Zeit! Höre nie auf, das Beste zu wollen! suche täglich mit erhöhtem Verlangen „Ewiges, Göttliches!" — Schreite täglich „vorwärts!" Mache dir jeden Tag des Lebens unsterblich durch Handlungen! Verzage nie furchtsam an deiner Schwachheit! Sei immer derselbe, dir selbst gleich!

Du weißt es, vom Anfang des Lebens bis zum Ende sind nur wenig Schritte, — und der Mensch hat nicht viel Augenblicke zu leben, dem die höchste Anzahl menschlicher Jahre zugewogen ist; genieße also des Lebens und verachte seine Freuden nicht! Aber mitten im Genuß der höchsten Glückseligkeit vergiß nicht, daß dies Leben — ein Fluß und alle seine Herrlichkeit — Staub ist und daß dir jenseit des Grabes mehr Seligkeit aufbehalten wird, als kein Sterblicher wünschen und kein Tugendhafter hoffen darf! — So wird dich keine gegenwärtige Freude an die Erde heften und kein Schrecken der Zukunft deine Augen von der Ewigkeit abwenden!

Dann siehest oder gehest du dem nähern oder fernern Ziele deines Lebens mit ruhiger Seele und mit lächelndem Verlangen entgegen, denn du weißt, daß deine Glückseligkeit so ewig ist, wie deine Tugend!

Möchten meine Thaten sein, wie meine Worte — und meine Worte, wie mein Herz!

Gott geht mit dir, seinem Kinde, fürchte dich nicht! — auf jedem Punkte, wo du stehst, ist ein Schutzengel; wo du bist, ist ein Gott! — wo dein Gott ist, da ist dein Helfer!

Nicht eine Sekunde kann diese Hand Das, was sie schuf, verlassen! sie leidet alle Lebenden und alle Todtgenannten — zu einem Ziele!

Verzage nie! Die unsichtbare Vaterhand muß dir oft sichtbar werden!

Denkzeilen
an Freunde nach meinem Tode.

Deine Ruhe gründe sich nie auf Menschen, auf Freundschaft,
Auf dein günstiges Glück! — auf den Gott in dir gründe sie stets sich!

Hefte durch Lernen und Lehren des Lebens schnelle Momente.

Schau auf das Nächste nur! — und das Ferne wird, kommt es, dir leicht sein!

Bist du gesunken, so richte dich schnell auf! bereue
Deine Thorheit und eile, den Fehler einst zu vergüten!

Halte den Tag für den besten, der näher dem Ziele dich führet;
Der dich im Thun des Besten, im Dulden des Schlimmsten geübt hat!

Alles kann dir entfliehen! Dein liebendes Herz und dein Gott nicht.

Was du kannst und nicht kannst, sollst und nicht sollst erkennen,
Wenn du dies erkennst, so beseelt dich die himmlische Weisheit.

Wie dein Leiden sich mehrt, so naht sich die Kraft, es zu tragen.

Auch an der Grenze der Hoffnung verzweifle nicht! Gott ist am nächsten,
Wenn er ferner als fern und hart, wie ein Fels zu sein scheint.

Der hat Viel gelernt, der auf Gott still horchen gelernt hat.

Nie verlasse Vernunft dein Herz, wenn es Gutes beginnet!

Bis du gesiegt hast, — sage von deinem verborgensten Kampf Nichts!

Zu dem Lichtquell führt der allerdunkelste Nachtweg.

Unter schweren Lasten hebt Hoffnung das Auge zum Himmel:
Jetzt ist mühsam die Saat, — die Ernte wird süßer Genuß sein!

Gott weiß, was du trägst und giebt zum Tragen die Kraft uns!

Thue das Kleinste, . . das Größte . . mit Ernst, mit Liebe und Würde.

Lerne Gutes von Bösen — und Weisheit auch von den Thoren.

Nie verdunkle dir ein Moment des Sinnen-Genusses
„Gott! und deine Würd'! und die Alles vergeltende Zukunft."

Willst du fröhlich sterben, so gieb, Freund, jeglichem Tage
Eine eigene That, die dir einst bewillkommend begegne.

Geh' den graden Weg der Pflicht, der Ordnung, der Liebe
Und dann achte nicht das Urtheil des Freundes, noch Feindes.

Wer das Beste will, muß oft das Bitterste kosten.

Suche mit ernstem Willen; dein Suchen wird niemals umsonst sein.

An dir selbst, dir selbst arbeit' unaufhörlich! — dein Herz sei
Jeden Abend reiner, lebendiger, treuer und edler.

Ordnungsliebe führt zu strenger Gerechtigkeitsliebe.
Wahrheitsliebe führt durch tausend Wege zur Wahrheit.
Ordnung, Gerechtigkeit, Wahrheit — ihr macht den Guten zum Besten.

Auch auf das kleinste Geschäft verwende weiseste Treue.
Treue im Kleinsten macht die Treue leicht in dem Größten.

Seine Geliebtesten führt durch die dunkelsten Wege zum Licht — Gott.
Nur die dunkelste Nacht macht heller leuchten die Sterne,
Und der freundliche Gott steht hinter der Wolke der Trübsal.

Treuer Fleiß und fromme Geduld bei schwerer Berufspflicht.
Bleibt von Menschen oft, — doch unbelohnet von Gott nicht.

Wer nur Gutes thut, er darf nicht fürchten das Böse. —
Gott ist allen Guten ein unüberwindlicher Schutzgott.
Wohl Dem, der das glaubt und nie in dem hohen Vertrau'n wankt.
— Drängten sich Leiden um ihn, um ihn ein Heer von Gefahren,
Unerschütterlich stände der Gott vertrauende Gute.

Einzelnes wohl zu benutzen: — des Lebens weiseste Weisheit.

Jedem, der hat, wird gegeben. — Dies sei dir Ermunterung und Trost oft.

Wer nicht vorwärts strebt, dem ist es nicht Ernst mit sich selber.

Was die Welt dir nicht gab, das kann die Welt dir nicht nehmen.

„Meines Daseins Zweck, erfüll' ich ihn?" — frage dich täglich.

Wuch're mit deiner Zeit, mit deinen Gedanken und Kräften.

In der heißesten Noth zerstreue die Kraft nicht — durch Klagen.

Wird die Welt auf dich böser, — so werde besser nur du, Freund.
Selten ist's möglich, auf Andere zu wirken, — o wirk' auf dich selbst nur.
Und wirkst du auf dich selbst, so wirst du auf Andere wirken.

Vermischte Gedanken
an meinem achtundfünzigsten Geburtstage.

Lasset uns, ihr Lieben, so sehr wie möglich leben, das Leben zum Leben machen durch den weisesten und geistigsten Genuß und Gebrauche desselben.

Todtähnlich ist das Leben der meisten Menschen; — unser Leben müsse des Namens Leben werth sein.

Der mich nie verließ, wird mich nie verlassen. — Der mich bildete, welch' ein weiser Ordner! — Welch' ein Gesetzgeber ohne seines Gleichen, — der diesen Körper durch einförmige Gesetze baute, diesen belebenden Geist mit ihm vereinigte.

Register über den praktischen Theil des goldenen Familienbuches.

In demselben Verlage sind erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Hohes Federwild.

Ein Album für Jäger und Jagdfreunde.

Sr. Hoh. dem regierenden Herzog Ernst II. von Sachsen-Coburg-Gotha zugeeignet.

Fasan (Zucht und Pflege). — **Auer-** und **Birkwild.** — **Schwan.** — **Kranich.** — **Trappe.** —
Anhang: Die herzogliche Fasanerie auf Schloß Rosenau und das auf derselben gebräuchliche Verfahren.

Von

Dr. Karl Löffler,
Mitglied gelehrter Gesellschaften, Ritter 2c.

und

Heinrich Obenauf,
Herzogl. Wildmeister.

Mit **Illustrationen** nach Zeichnungen des K. Prof. **C. Steffeck**, einer Abbildung des Aufzugsplatzes der Fasanerie zu Rosenau, nach der Natur gezeichnet von W. Haun und einer Tafel Abbildungen von Geräthen. In Holz geschnitten von W. Feist.

Roy. 4. in eleg. illustrirt. Umschlag cartonn. — Preis 2 Thlr.

Der Theoretiker und der praktische Waidmann haben sich die Hand gereicht, um ein in jeder Beziehung empfehlenswerthes Werk dem Publikum zu übergeben, das durch die von dem genialen Professor C. Steffeck gezeichneten und von W. Feist meisterhaft geschnittenen Illustrationen zu einem vollendeten Prachtwerk geworden ist und besonders für das bevorstehende Weihnachtsfest den Herren Jägern und Jagdfreunden empfohlen werden kann.

Das Leben der Blume und der Frucht.

(Scenen aus dem Pflanzenreiche.)

Von

Dr. Karl Löffler.

Mit Illustrationen von H. Danz, in Holz geschnitten von C. Glanz.

Gr. 8. in eleg. Umschlag. — Preis 1 Thlr. 15 Sgr.

Der auf dem Felde der Naturwissenschaften rühmlichst bekannte Verfasser hat in diesem Werke mit Glück die Schranken durchbrochen, die den gebildeten Laien von der Wissenschaft trennen, indem er mit dem Reiz einer gefälligen und blühenden Darstellung das Leben der Blume erzählt. Macht die leicht faßliche und ästhetische Darstellung der Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung dieses Werk einerseits zu einer mustergültigen Schrift für Damen, so ist es andererseits nicht weniger eine Lecture für Männer, deren Geist und Herz dabei die rechte Befriedigung finden werden. Der in hohem Grade populäre Inhalt, der sich darauf beschränkt, ohne Voraussetzung gelehrter Kenntnisse, nur dasjenige zu geben, was den Laien interessirt, macht das Buch zu einem wahrhaften Volksbuch; die Schönheit der Form, die Lebendigkeit eines prachtvollen Colorits mit wissenschaftlichem Gehalt vereinigt, die schöne Ausstattung, die sauberen Illustrationen aber erheben es zu einem Prachtwerk, das sich besonders auch für den Weihnachtstisch der Jungen und Alten, der Frauen und Männer, sowie als vortreffliches Angebinde bei jeder Gelegenheit empfiehlt. Zu letzterem Behufe ist eine Ausgabe mit schönem Dedikationsblatt veranstaltet worden und bittet man, bei Wahl des Bedarfs hierauf geneigte Rücksicht zu nehmen.

Das goldene Familienbuch oder der köstlichste Hausschatz für jede Haus- und Landwirthschaft und für Jedermann

Plauen 1866